

「本格的なパンづくりに挑戦してみよう！」  
レポート（第2回目）

開催日：2022年12月6日 @県居協働センター

全5回のワークショップを通して、本格的なパンづくりを学ぶことで地域貢献のプレーヤーを育てるワークショップの第2回目を開催しました。

今回は、2グループに分かれて、前回習った3種類のパンを参加者のみで作る自主練習となります。事務局からは、今回の目標（各グループ指定の数量のパンを作ること）だけを示し、調理道具の準備や材料の計量も含めて、参加者の皆さんだけで練習を行いました。

第1回目のワークショップ後に、自宅で試しにパンを作ってみた方や、ヤタローさんの制作した作り方動画を見た方もいました。ワークショップに参加するだけでは、パンづくりはなかなか身に付きません。学んだことを復習することも大事ですね(^)/

まずは、道具の準備や材料の計量からです。

材料を混ぜたらコネ始めます。一番力のいる工程ですので、腕まくりをして力を入れます。コネてもコネてもなかなかまとまりません(°Д°)



パン生地は3種類とも同じものになるため、1つのグループでは3種類分の材料を全てボールに入れて作る方法をとりました。もう1つのグループでは1種類ずつボールに材料を入れて分散して作る方法をとりました。

同じ目標で作りはじめましたが、各グループで異なったアプローチをしていました♪

前回のワークショップで、講師から配布されたレシピに書いていない細かなポイントについても説明がありました。それぞれが手書きでとったメモやレシピを見て、参加者がお互いに確認・相談しながら作っていきます。

生地がまとまってきたら、温度を確認して一次発酵させます。温度が少し低かったようで、湯煎して生地を温めます。発酵の温度や時間は、室温によっても変える必要があるそうですが、生地がどのくらいの大きさになるまで発酵させる必要があるか、次回、講師に確認できるといいですね(^)/



一次発酵後は、1つ分の大きさに切り分けて二次発酵させました。二次発酵が終わると成形して三次発酵です。どのタイミングで何の具材を入れるかの手順を少し間違えてしまいました。タマゴサラダなど総菜物は傷みやすいので、取り扱いに気を付けたいですね(^\_^);

前回は講師に行っていたいただいた焼き上げの工程では、焼き上がりの色味がどのくらいがいいのか、みんなで確認しました。





片付けまで終わった後に、今回の振り返りを各グループで行いました。講師がいない中で作っていくと、細かなことで確認が必要なおことがあったようです。各グループで挙げた注意したい点を共有して、次回につなげていきます。



完成したパンの試食は各自自宅で行います。次回、パンの味がどうだったかを皆さんに伺いたいと思います♪