

「本格的なパンづくりに挑戦してみよう！」
レポート（第3回目）

開催日：2022年12月20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3回目を開催しました。

最初に前回作ったパンの味がどうだったか聞きました。皆さん美味しかったそうです♪

今回は、2グループに分かれて、新しいパンづくりに挑戦しました。

講師は第1回目に引き続き、株式会社ヤタローの3人に務めていただきました。

作っていくのは、大型パン、ウサギ型パン、バターロールです。

基本の生地はこれまで作ったパンと同じです。今回も、道具の準備や材料の計量から参加者の皆さんで行っていただきました。皆さんテキパキと動いて、講師の方からもGoodの評価をいただきました(^^)／



2次発酵までは同じ工程になりますが、気温がこれまでよりも下がっているため、発酵時間を長く調整する必要がありました。1次発酵の具合は、生地を押した時のハリで確認し、2次発酵の具合は、生地を揺らした時にプリンッと揺れるくらいが目安となるそうです(^0^)
今回もパンづくりのポイントを学ぶことができました。

2次発酵後の成型では、犬型とウサギ型にしていきます。チョコチップやレーズンを使って目や耳を作り、鼻はドレンチェリー（さくらんぼを砂糖につけて水分を抜いたもの）を使用しました。生地に弾力があるため、皆さん成型に苦労されているようでした(^^)；





パンの焼き上げまで終わったところで、今回で最後となる講師の皆さんと記念撮影をしました。完成したパンも美味しそうです(^_^)

最後に、今回の振り返りを各グループで行い、次回注意したい点を共有しました。パンをこねる際に打粉として使う小麦粉が多くなると、パンが固く仕上がるので注意が必要と、講師からアドバイスがありました。細かな点で注意することがありますが、この調子でどんどん上達していけるといいですね♪

