

本格的なパンづくりに挑戦してみよう！フォローアップ

開催日：2024年1月18日

@県居協働センター(パンづくり)、鴨江アートセンター(子ども食堂)

2022年のワークショップ「本格的なパンづくりに挑戦してみよう！」と2023年のワークショップ「本格的なパンづくりに挑戦しよう！」の参加者が再び集まり、新たなパンづくりに挑戦しました。

講師は株式会社ヤタローの原田さん、大竹さんです。今回はピザパンを作って、子ども食堂「Kun Kun Tavolo」(クンクン ターヴォロ)さんに作ったパンを届けました。

今回は自主練習がありませんが、皆さん、一度パンづくりを経験していますので、その強みを発揮してもらいます。

材料の計量から工程ごとに、講師が手本を見せた後に、参加者が作業しました。

レシピには必要最低限のことしか書かれていなかったので、細かなポイントをメモしたり、疑問点を講師に確認したりと、ピザパンの作り方を身につけようとする熱心さが伝わってきます。



材料を計量した後に、こねの作業に入りましたが、前回作ったパンと違い、こねる時間が短くなりました。

1次発酵、2次発酵、分割・成形、最終発酵、焼成と大まかな作業手順は、前回作ったパンと同じですが、気温や湿度によって調整が必要です。生地の様子を見ながら調整することが重要でした。

ふっくらしたパンにさせたい場合は、発酵時間を長くし、サクサクしたパンにしたい場合は、発酵時間を短くすればいいそうです。好みに合わせて作ることができますね。



焼き上げの際の温度と時間は、焼き具合を見ながら調節しました。オーブンによってはパンに焼きむらが生じるため、プレートの前後を入れ替えたりして、均一の焼き具合になるようにしました。

参加者の皆さんの手際がいいので、予定よりも早くパンを焼き上げることができました。



作ったパンを子ども食堂「Kun Kun Tavolo」(クンクン ターヴォロ)さんに届けました。子供たちからは「ピザパンってこんなに美味しかったんだ」といったコメントもいただきました。

作ったパンを喜んで食べてもらえると嬉しいですね。今回学んだパンづくりの技術を活かして、参加者の皆さんが地域で活躍できるといいですね。

