



講座番号 26-A-29

講座名 かんたんゆったりパン作り

第 2 日曜日

時間 10:00～12:00

定員 10

4月 12 5月 10 6月 14 7月 12 8月 9月 13

10月 11 11月 8 12月 13 1月 10 2月 14 3月

教授名 布施明美

講座教室 高松公民館調理室

★教授プロフィール★

鹿嶋市初の日々のパンの講師。海外在住時にパン作りを始め25年以上。日々のパン代表講師・吉永麻衣子氏考案の簡単、時短、おいしい、生活スタイルに合わせたパン作りのレシピをお伝えします。パン作りを通して親子、家族、大切な人とのコミュニケーションを深め、笑顔を増やして欲しいという想いで活動中。鹿行地域でぽこパンの会の活動や保育園や幼稚園中心に「日々のパンの出張講座」も開催。地元ラジオ局エフエムかしまや茨城新聞などメディア紹介もあり。★日々のパンのホームページ→<https://hibinopan.jp>★講師インスタグラム→@pokopan2023

★講座概要★

家庭製パンのやさしい教室です。老若男女、初心者も簡単ゆったりパン作り。赤ちゃんからシニアまで楽しめる、体に優しいパンを国産小麦と無添加の安心材料で焼きます。焼きたてパンで家族の笑顔を広げてみませんか？

★講座詳細紹介★

初心者向けの基本クラスです。基本初級、基本中級、基本上級の全10種類と米粉100%のパンや防災月間の9月は防災パンを学びます。パン作りの基本の混ぜる、こねる、伸ばす、丸める、包むを日々のパン代表レシピで学びます。基本、当日作ったパン生地と焼き上げたパンはお持ち帰りです。予熱なしのオーブントースター、オーブンやフライパンを使う焼き方を学び、実習後は講師の焼いた数種類のパンを試食します。パン作りの実習とパンにまつわる知識も座学で少しずつゆっくり深めていきます。

* 用意するもの
エプロン、三角巾など

* その他経費
資料代 600円(初回のみ)
材料費 2,600円～/回(パンの種類によって異なります)