

					<p>1 </p> <p>13:30-16:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>	<p>2 </p> <p>10:30-13:00 バーガー・パンズ& ブレイクファスト・フォカッチャ</p>
3 Closed	4 Closed	5	<p>6 </p> <p>13:30-16:00 バーガー・パンズ& ブレイクファスト・フォカッチャ</p>	7	<p>8 </p> <p>13:30-16:00 米粉リュスティック& 甘酒のあじさいパン</p>	<p>9 </p> <p>10:30-13:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>
<p>10 </p> <p>10:30-13:00 米粉リュスティック& 甘酒のあじさいパン</p>	11	<p>12 </p> <p>10:30-13:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>	13	14 	<p>15 </p> <p>13:30-16:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>	16 Closed
17	<p>18 </p> <p>13:30-16:00 バーガー・パンズ& ブレイクファスト・フォカッチャ</p>	19	<p>20 </p> <p>10:30-13:00 バターロール& クリームぱん</p>	21	<p>22 </p> <p>13:30-16:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>	<p>23 </p> <p>10:30-13:00 バーガー・パンズ& ブレイクファスト・フォカッチャ</p>
<p>24 </p> <p>13:30-16:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>	25	<p>26 </p> <p>10:30-13:00 米粉リュスティック& 甘酒のあじさいパン</p>	27	<p>28 </p> <p>10:30-13:00 アニス・ノワ&クーロンヌ</p>	<p>29 </p> <p>13:30-16:00 米粉リュスティック& 甘酒のあじさいパン</p>	<p>30 </p> <p>14:00-16:30 バーガー・パンズ& ブレイクファスト・フォカッチャ</p>

June Lintu Bread

Basic Bread for this Month

梅雨の足音が聞こえる季節となりました。6月はこの時期ならではのさくらんぼをモチーフとしたパンや、夏に備えイベントに活躍しそうなパン、体に優しい発酵食品を使い風味をアップするパンを作ります。

今月のベーシック・ブレッドは夏のイベントに活躍できるバーガー・パンズを作ります。

自家製酵母のレッスンは、ドライ・チェリーを酵母にした「チェリー酵母」を使います。クセのないもちり美味しい風味のパンを楽しめます。



＜初級＞バーガー・パンズ&ブレイクファスト・フォカッチャ 参加費 4,500円

今月のベーシック・ブレッド・レッスンは、ハンバーガーでおなじみの「バーガー・パンズ」です。生地がシンプルで成型も簡単のためパン作り初心者の方向きです。夏のイベントに重宝するパンかと思えます。お好みの具材を挟んでお楽しみください。

あわせて作るのは、ドライ・チェリーをのせた朝食向けの甘いフォカッチャ「ブレイクファスト・フォカッチャ」を作ります。

お持ち帰りいただく生地は、バーガー・パンズをお作りいただきます。

＜初中級＞米粉のリュスティック&甘酒のあじさいパン 参加費 4,500円

このレッスンでは、どちらのパンも「発酵」ものを使いやさしい甘みを出しています。「米粉のリュスティック」は練った米粉を生地に入れ込み、塩麴を使い塩味と甘みを出した外はパリッ中にもちりのリュスティックです。生地の水分量が多いので生地扱いが少々難しいパンになります。(米粉100%ではありません。一部使用です。)

あわせて作るのは、甘酒の優しい甘さを使った「甘酒のあじさいパン」です。あじさいの花を模した成型に中心にチェリー・ジャムを入れたスイーツ・ブレッドです。

お持ち帰りいただく生地は、米粉リュスティックをお作りいただきます。

ご用意する生地には自家製酵母を使いお作りしますが、お持ち帰りいただく生地に使う酵母はご経験のレベルを考慮して選択させていただきます。

＜中級＞チェリー酵母 アニス・ノワ&クーロンヌ 参加費 4,500円

ドライ・チェリーは発酵が早く起き、力も強いので自家製酵母初心者の方にもお試しいただけやすい素材です。色味や固性的な香りとは異なりクセのない風味の美味しい酵母です。元種にはチェリーの香りを感じますが、パンにはあまり残らないためチェリー独特の風味が苦手な方にも楽しんでいただけるかと思えます。今回はこの酵母でアニスシードでアクセントをつけたクルミ入りの食事パン「アニス・ノワ」を作ります。ワインとお肉、お魚料理とお楽しみいただけるパンかと思えます。

あわせて作るのは、やはりチェリー酵母を使い王冠に模したオレンジピール入りのスイーツ・ブレッド、「クーロンヌ」を作ります。

お持ち帰りいただく生地は、アニス・ノワの生地をお作りいただきます。このレッスンではドライ・チェリー酵母の起し方もご説明いたします。
*こちらのレッスンはパン作りご経験者向けの内容となります。

