

# 誰でも出来る、美味しいパンの会

於:まちだ中央公民館・調理室

2014年4月14日(火) 参加者:10名

3月末のある日、アルジェリア留学生のサミラさんから、「杣野さんにパン作りを教えて貰いたいのですけれど…」というローマ字書きのメールが届いた。

そういえば、1月頃、サミラさんからパンを作りたいとの希望を貰っていた。まちだ中央公民館・調理室の空きを検索すると、幸い4月14日の午後がたまたま空いていた。サミラさんも講師の杣野さんの都合もOKとのことで、「わんりい」4月号での呼びかけには間に合わなかったが、声を掛けられる範囲の内輪の催しとして急遽、開催する事にした。

誰でも、特別の道具がなくとも、気軽に美味しく焼ける基本的なパンとして、フランスパン、バターロールに加えて、パンの会のティータイムのお楽しみに2種類のピザを焼いた。

成型したフランスパンの生地をハサミで斜めに切込みを入れるた。焼きあがった姿はどこかのおしゃれなパン屋のフランスパンに変身!した。皆で「りっぱな手土産になる」と話し合った。桜海老をふんだんにのせて焼いたピザは、とても香ばしくて美味しかった。(報告:田井)



杣野さんが粉を捏ねる手元を真剣に見詰める参加者



パンを伸ばすのは餃子の皮と勝手が違う? とはいえ、流石の手つきは郁唯先生



ピザは焼くばかり  
杣野さんとサミラさん



パンの会のお楽しみは最後のティータイム

皮にハサミで切り込みを入れたオシャレなフランスパン



●自家製フランスパンを作ってご覧になりますか?一般的に、パン作りはバターロールから始まるかと思いませんか?

フランスパンは、実は、用意するものも粉と塩とイーストがあれば直ぐ取り掛かれる、とてもシンプルなパンで、丁度日本のご飯のように、副菜の味を引き立てるパンなのですね。試しに焼いてみました。とても美味しく焼けました。ピザの生地もこの配分で大丈夫だそうです。

### 【フランスパンの配合】

強力粉の重さ	100%
食塩	2%
イースト(ドライ)	1%
水	62%~65%