

2022年2月26日・27日・3月6日

親子で作ろう！石窯で焼く本格手作りパン



今から塩バターパンを作ります。



生地作り。まずは水を3回に分けて入れて、小麦粉と混ぜていきます。



こねる。こねる！
そしてこねる！！



さらにこねる！！
こねるほどおいしくなります。



発酵が終わって、パンの形にしています。



右にはバターが、左にはバターとベーコンが入っています。



約250℃の石窯でじっくり焼いていきます。



こんがりとパンが焼けました！



試食タイム。いただきます！