

8 天然酵母パンづくり



講師／天然酵母パンとハーブの教室 Boo 和田 加代子さん

天然酵母を使用したパンを作ってみませんか

今年は酒種を使用したパンづくりです

持ち帰り用の生地で、自宅に帰って復習もできます

※8月(たいやき)と11月(コーヒーパウンド)の持ち帰り用生地はありません

●申込期間／ 5月15日(木)～

●開催日時／ 連続しての受講がおススメ!

Aコース(金曜開催) ともに10時00分～13時00分

Bコース(土曜開催)

Aコース (金曜開催)	Bコース (土曜開催)	NEW
6月13日	6月14日	イングリッシュマフィン(酒種酵母の説明)
7月11日	7月12日	ウィンナーマスタート
8月 8日	8月 9日	たい焼き
9月12日	9月13日	バタートップブレッド
10月10日	10月11日	ごぼうパン
11月14日	11月15日	コーヒーパウンド

●開催場所／ みのりハウス実習室

●定 員／ Aコース・Bコース 各6名

●受講料／ 4,300円/日 女性部会員特典 :3,800円/日

●持ち物／ マスク・エプロン・三角巾・タッパー(生地持ち帰り用)

●タッパーのサイズについて／13.5×17.8×11.7cmの大きさ



8A

お申込みは
こちらから



8B

お申込みは
こちらから

