

1E 手ごねロールパンの実習です！

食品科学科 1 年

1 年生の夏の実習のメインである「手ごねロールパン」に挑戦しました！いつもの実習では、機械で捏ね上げたものを丸め・整形していますが、今回は粉から自分たちの手で捏ねていきました。



9 種類の材料を正確に計量するところから始めます！



ボウルの中でしっかりと捏ねて…



マットの上でしっかりと捏ねていきます！！
グルテンが形成されるまでひたすら捏ねます！



グルテンが形成されキレイに膜ができました！



ボウルの中で 1 時間発酵させます。
気温がとても高いので室内放置でホイロ替わりです！



均等に分割して、丸め、整形をします。初めてのロールパン整形なので、悩み考えながら整形し、歪な形になりましたが、これから練習を重ねて上達していきましょう！



ドリールを塗って焼成です！パン屋さんの工程の全てを学べました！



自分たちで原料からパンを作って感動しました！パン製造の流れがわかり、パン屋さんのイメージができたので、来年のインターンシップ先に検討したいです！