

食品サイエンス科

パンを生地からこねて作りました！ ～産業教育実習パートセミナー～

食品サイエンス科1年生が、8月25日（金）にジャパンホームベーキングスクール師範の柴田秋子先生に、手ごねパン生地による「チーズパンズ」と「ロールパン」を教えていただきました。最初はみんな、慎重にい～慎重にい～粉に水を加えて混ぜていましたが、しっかりこねることが大事と分かってからは、力を込めて生地をこねていました。生地の変化を観察しながら、すべての工程を自分の手で行ったパンを完成させました。



粉に水を入れて生地がまとまったら・・・ひたすら こねる！こねる！

広げるとグルテンの膜が伸びるよ



細長いのはロールパン用
丸いのはチーズパンズ用



発酵状態を見るのはフィンガーテスト

チーズを包むの難しい
はみ出さないよう～に

こんなに美味しそうに
焼きあがりました！！



おお～

パン！！



添加物の入ってないパンは、
たたいてもつぶれない！
…という実演です。

大変勉強になりました。
ありがとうございました！