

糸島チャレンジクラブどんぐり

11月事業「パン職人になろう！～初級編～」

台風での事業中止が続き、3か月ぶりの事業です。会員達も久しぶりの再会に、学校も学年も越えて楽しんでいる様子。今回は前原公民館でパン作りを行いました。生地作りから一人ずつ、自分の分は自分でつくります！



まずはパン作りについて、基本的な事を学びます。発酵とはなにか？イースト菌はどんなはたらきをするか？みんな真剣に聞いています。



パン生地をこねる様子。最初はベタベタして扱いにくかった生地も、根気よくこね続けることでまとまってきます。



一次発酵を終え、成形していきます。今回は種類の生地から、メロンパンと塩パンをつくります。

格子模様を入れると一気にメロンパンらしくなり、みんな驚いている様子でした。



二次発酵を終えたら仕上げをし、
いよいよ焼き上げます！パンがど
んどん膨らむ様子を、興味津々に
眺めていました。



焼き上がりました！自分で作っ
た焼き立てパンの味は格別です。
サラダと合わせて、昼食にします。



多めに作ったので家族へ持ち帰
りもできました。(が、全部自分で
食べる！という声も聞こえまし
た。)



次回はクリスマス会です。中高生
は学業に部活にと忙しい様子です
が、たくさんの会員が参加してくる
ことを願っています！