

一緒につくろう！

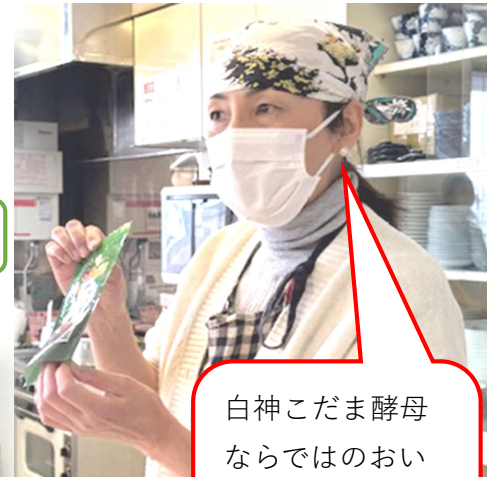
白神こだま酵母のもちもちベーグル

3月8日（日）

年に一度、子どもと家族が一緒の体験教室です。
白神山地の原生林から採取した酵母を基にする
「白神こだま酵母」を使ったもちもちで香ばしいベーグルを 5組の親子で作りました。

講師は、白神こだま酵母のパン教室
「わんつかだばって」

藤田 一恵先生です。



白神こだま酵母
ならではのおい
しさ、味わって
くださいね

1 一次発酵した生地を成形します

上手上手！まかせたよ！

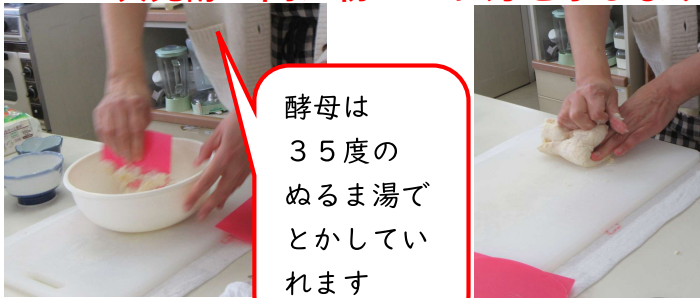


こんな感じ
かな？



きれいに成型できました

2 二次発酵の間に粉のこね方を学びます



酵母は
35度の
ぬるま湯で
とかしてい
れます



3 ゆでたらすぐオーブンへ



4 焼き上がり！完成



つやつや〜♡ いいかおり〜 なにをはさもうかな？



具をはさんでできあがり！
試食は1個、2個はおうちのお土産に

