

## 外出デイケア：パンづくり

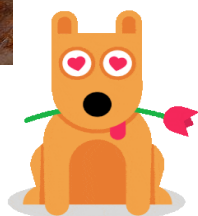
2020/11/12

2020年9月から始まった外出デイケア：「パンづくり」での様子です。

最初は何もわからないところから始まりましたが、経験者の方と指導員の方の丁寧なお話から少しずついろいろなパンを作れるようになってきました。



☺第一回目のパウンドケーキと米粉パン



少しずつ慣れてきたところで食パンとロールパンなどいろいろな形に挑戦！気温・湿度・練る時間・発酵時間などが出来上がりに大きく影響するデリケートな食品です。

微量な加減がむずかしいですが（<sup>^</sup>ω<sup>^</sup>）・・・

焼きたては本当に美味しい☺

発酵中



最近ではピザに挑戦♥

生地を手でこねて打つところから教えてもらいました。

最初はなれなくて大変でしたがコツをつかんで皆上手に焼くことができました。



お昼を挟んでの少し長い時間ですが、楽しく美味しい時間が過ごせます。興味のある方は初めてでも大丈夫。見学だけ、ちょっとだけ手伝ってみたい！でもOKです。体調の良い方は是非参加してみてください。

