

ホシノ天然酵母パン種 製パン講習会

8月30日火曜日、(有)ホシノ天然酵母パン種より技術部の方をお招きし、製パン講習会を開催しました。

日本の伝統的の酒造技術を応用して作られたパン種。生種作りや生種の保管・使用には細心の注意を必要とし、そのような点も含め、製パンの際に必要なポイント等の講義を受けつつ、活発な質疑応答が交わされるも和気あいあいとした雰囲気の中で講習は進みました。

今回は、ホシノ天然酵母種を使った
フランスパン、ヴァイツェンミッシュブロット、角食パン、ベーグルを作成しました。



フランスパンのクープ入れの際は、弊社技術顧問による指導も入ります！！



完成しました！！



◆集合写真◆



※ 今回作成したフランスパンと角食パンの参考レシピを掲載しています。

詳しくは、[お勧めレシピのページ](#)をご覧ください。