
親子でおいしいパンづくりに挑戦

日 時 平成31年2月23日(土) 10:00~12:30

講 師 山口 裕子 先生

開講式



フォカッチャとフレーク入り野菜スープを作りました。

フォカッチャは、生地を丸めながら楕円形にし、ラップをかけ20分間自然発酵させた後、表面にオリーブオイルを塗り、下処理した野菜を乗せます。オーブンで10分間焼き上げると、こんがりきつね色のフォカッチャの出来上がりです。

野菜たっぷりのスープも完成し、自然と会話も弾む中、美味しくいただきました。

