

おへそカフェで学ぶ パンづくり

世界で
一番シンプルな



cafe & bakery

「12時間があっという間でした」

「パンに対する見方が変わった」

「自然な方法で作るには手がかかるけれど、

かけた分だけ返ってくるのがよくわかった」

「こんなに楽しいとは・・・

思っていた以上でした！」

粉と塩だけで作るおへそのパン。

全粒粉と水のみでおこしたオリジナルの
自家培養酵母を使い、24時間かけてじっくり
旨みや甘みを醸造していく発酵食品です。

教室では酵母の育て方やパン作り体験※に加えて、
発酵や在来種の話、おいしい食べ方など、
パンの面白さや奥深さを知るための講座も交えて
開催します。

申込み方法は裏面→

【日時】
2020年
6月22日&23日
10:00~16:00

3年ぶりの開講！
6-7種類のパンをゼロから作るよ！



[日時]

2020年6月22日(月) & 23日(火)

いずれも10:00～16:00

[場所]

広島県世羅郡世羅町宇津戸1548-1 おへそパン工房

[内容]

・おへそカフェのパンづくりを計量から焼成まで、通して体験していただける講座です。

・定番UFO(カンパーニュ)のほか、食パン、チャパタ、古代小麦のパン(カムート)、ドライフルーツの入った黒パン(ライ麦パン)、バター・卵の入った菓子パン、ピザパンなどを計量・ミキシングから焼成まで通して作ります。(パンの種類は変更の場合有)

・市販の酵母を使わず、小麦と水のみで創業からかけつぐオリジナル酵母(サワー種)で全てのパンを作ります。

・2日間の講座です。(1日のみの参加は原則受け付けておりません)

・少人数制(定員先着6名)で、シェイピング、焼成、酵母の管理など、サワー種パンづくりのポイントをパン職人フランクが直接お伝えします。

・家庭用オーブンと業務用オーブンの両方を使って焼きます。受講後に自宅でも再現できるよう、家庭用オーブンを使う際のポイントをお伝えします。

[受講料]

22,000円(税別)

・2日間のランチ代、材料費、お土産代、保険料を含みます。

・お土産… 焼きあがったパン、レシピなど各種資料、オリジナル酵母

・宿泊が必要な方は各自別途ご手配ください。

[持ち物]

・エプロン、マスク、帽子や三角巾、筆記用具、水筒などマイボトル。
その他、スケッパーなど使い慣れた器具があればお持ちください。

[申込方法]

1. 下記メールアドレス宛に申込情報をお送りください。

2. メール送信から1週間以内に下記口座まで受講料をお振り込みください。

[申込メールアドレス]

info@ohesocafe.com

タイトル「パン教室 申込」

本文「お名前、ご住所、生年月日、ご連絡先(携帯番号)、送金予定日」

[振込先]

ゆうちょ銀行

五一八支店 普通 4485009 カ)オヘソ

(記号番号 15150-44850091)

* 「メール申込」と「受講料送金」をもって受付とさせていただきます。

* 定員(先着6名)に達し次第、募集を終了します。

* メール申込から1週間たっても受講料のお振込みがない場合は、いったんキャンセルとさせていただきます。

* お支払いいただいた受講料は原則返金いたしかねますので予めご了承ください。

* 万一大雨等でキャンセルとなる場合は、前日15:00までにご連絡の上、受講料は全額ご返金いたします。

* お客様都合でキャンセルをされる場合は、以下のキャンセル料を申し受けます。

開講1週間～4日前 受講料の50%、開講3日～2日前 70%、開講前日及び当日 100%