

パンと野菜のアトリエ

2015

柚子

おしらせ

ゆず
第1号

今年は、「ユメミルうさぎ」で・・・

可愛らしい名前の小麦粉を見つけました。

「ユメミルうさぎ」です。

道産小麦のユメチカラをベースにキタホナミ、ハルキラリ、キタノカオリをブレンドした小麦粉で、十勝地方から来ています。

食パンに向いていて、香りも豊かで、薄力粉を加えると菓子パンにも使えます。

値段もリーズナブルで、これから流行しそうな小麦粉です。



6月のパン教室のお知らせ

6月は、「ライ麦ナッツ」と「いちごジャムパン」です。ライ麦ナッツは発酵生地を使わず、ご家庭でも簡単に作れるように工夫しました。ナッツがたっぷり入った香ばしいパンです。いちごジャムパンは、子どもの頃食べた昔懐かしい味がします。



ライ麦ナッツ

いちごジャムパン

日時	6月 15日(月)、16日(火)、17日(水)、18(木) 22日(月)、23日(火)、24日(水)、25日(木)、26日(金) 午前10時開始 12時くらいから食事会になります
会費	2800円
持ち物	エプロン
申込締切	5月30日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます

- ・季節のスープ 
- ・季節の野菜プレート
- ・デザートとコーヒーが頂けます

すべての問い合わせ、申し込みは



連絡先: kurodafa@potato9.hokkai.net

softmoon@ezweb.ne.jp