☆冷蔵発酵①☆　　事前にご用意した一次発酵済みの生地でのレッスンとなります

＊冷蔵発酵のプチパン（乳）+500★6個

※冷蔵発酵とは？
通常のしっかりこねてグルテンを作り、イーストの発酵力で膨らませる製法とは違い、少量のイーストで冷蔵庫で低温長時間発酵する間にグルテンを作らせる製法です。そのため、あまりこねなくてよいので、フードプロセッサーでこねられるメニューもあります（＊マーク）。＊は夜5分+朝1時間で焼きたてパンの朝食ができます。

二次発酵中にお持ち帰り用生地をこねていただきます。お持ち帰り用保冷バッグ・800cc以上の保存容器をご持参ください。お持ち帰り後、6～8時間発酵後に焼きあげることをご予定ください。

＊冷蔵発酵のフォカッチャ+600★1個

＊冷蔵発酵のフーガス（乳）+600★2枚

メープルブレッド（冷蔵発酵）（乳）+800★★８個

＊冷蔵発酵のディナーロール（乳）+600★８個