

☆天然酵母のパン☆

ホシノ天然酵母のカンパーニュ +1500
 ※お持ち帰り用生地・生種付き ★★★★★



楕円でもOK

※ホシノ天然酵母を使用します

【レッスンの流れ】

- ①こちらでご用意した一次発酵済みの生地を使い、焼き上げまでします
 - ②二次発酵中に生種起こしの説明・お持ち帰り用生地こねをします
- ★ご自宅でご持ち帰り生地の焼き上げの日にご予約ください
- ★生地お持ち帰り用の大きめのタッパー800ml以上・生種仕込み用の容量200ml以上のガラス瓶をお持ちください
- ★生種・生地の仕込みの都合上、1週間前までにご予約ください

ホシノ天然酵母のプチパン +1500
 ※お持ち帰り用生地・生種付き ★★8個



レーズン入りでもOK
 +1700 ★★8個

白神こだま酵母のプール〈ハード〉（乳）
 +500 ★6個

白神こだま酵母のプール〈ソフト〉（卵・乳）
 +500★6個



※乳製品抜きも可能
 （ハードのみ）

※白神こだま酵母のパンは
 焼き上がりまで3時間半～
 4時間かかります

