

パンの製造

～食品製造シリーズ②～

5月18日（水）、生産科学系列2年生「食品製造」において、「パン」を製造しました。製造工程は、

- ①小麦粉（強力粉）、砂糖、バター、塩、ドライイーストをぬるま湯に溶いたものを混ぜ合わせ、ボール内でしっかり練り上げます。（練り）
- ②30℃の湯を張った大きなボールに①のボールごと浮かべて発酵させます。（発酵）
- ③ふくらんだ生地をよくこねてガスを抜きます。（ガス抜き）
- ④生地を分割し、少し休ませます。てりを出すために表面に卵黄を少し塗ります。（分割とベンチタイム）
- ⑤180℃のオーブンで15分程度焼き上げます。（焼き上げ）

2時間しかないために工程の一部を省いたり、時間短縮して実施しました。また同時に職員持参のホームベーカリー新旧2台を用いて食パンも製造し、比較して試食しました。生徒達はドライイーストや焼き上がった香ばしい香りが印象に残ったようです。

この内容は、出前授業のメニューになっています。

