【ハロウィンフーガス＆ラペ2種のチャバタサンド】

今回は同じ生地からフーガスとチャバタを作りました。べたつく生地でしたので、
皆さん扱いに苦戦されてましたが、捏ねないパンのコツは「発酵し始めたらとにかく触らないこと」だそうです。
焼く前は、少々いびつな形に皆さん不安そうにしていましたが、焼き上がってみると、
おしゃれなカフェで出てきそうな、ぷっくり膨らんだ立派なパンになりました。
焼きたてのチャバタは中がもっちりとしていて、噛むほどに芳醇な小麦の香りがひろがります。
フーガスはハロウィンにぴったりなお化けの顔の形にしました。薄く伸ばした部分はガリっと歯ごたえがあり、
チャバタとの食感の違いを楽しむことができました。
コーヒーゼリーにはアガーを使用し、透明感のあるしっかりめの食感に仕上がりました。

参加者コメント（一部抜粋）
・2種のパンがおいしかった。同じ生地で違う食感が楽しめました！量が多くまんぷくです。
・上村先生の説明がとても好きです。わかりやすいし、豆知識も盛りだくさんでいつも楽しみです。
・出来立てのパンが食べられてとてもおいしかったです。カフェっぽくてとても幸せでした。
・ありがとうございました！また楽しみにしています♪






