



キッズのベーコンカレーパンづくり

開催日 8月25日(日)
 時間 10:00 ~ 12:30
 参加費 2,000円
 参加者 13名
 講師 Y's Baking



①

夏はカレー味がいいね♪
 まずは、めん棒で生地を
 大きく伸ばして～★



②

生地の上にベーコンを
 のせま～す★
 のらなかったら、もっと
 大きく伸ばして！



③

ベーコンごと、生地を
 くるくる巻くよ～☆
 棒状になったかな??



④

棒状になったら、
 スケッパーで三等分に
 切り分けます★



⑥

仕上げにマヨネーズ♪
 さあ、いよいよ焼くよ!
 楽しみ～★



⑤

型に入れたら発酵へ★



夏休みとあって、お兄ちゃんお姉ちゃん、
 親戚一同で参加してくれたご家族も♪♪
 ご参加ありがとうございました★またきてね♪



★完成★



カレーの生地にはベーコンマヨ★
 恐ろしくおいしい美味しい、魅惑のパン
 夏休みの思い出になったかな? ♡

