

OMOTENASHIピザとビーガン・シュトレンパン作り教室

パーティーやプレゼントにぴったりのパンを古代小麦で作ります!ピザ生地は捏ねるのも焼くのも簡単なので、気軽にできるパンのひとつ。今回は旬の野菜とビーガンチーズで、「パーティーの時に皆んなで食べたい!」と思えるOMOTENASHIピザを作ります。シュトレンはクリスマス前からドイツで食べられる発酵菓子パンですが、日持ちが良いのでプレゼントにもぴったり。ドライフルーツやナッツたっぷりのシュトレンはパーティーの際に皆んなで切り分けて食べるのにもお勧めです☆ お土産には、当日使用する「有機アインコーン全粒粉」に加え、「赤穂の天塩あら塩」、「あこ酵母」もプレゼント。ご自宅に帰り忘れないうちに早速復習ができます!



日時:11/23(木・祝) 11時半~14時半(受付開始11時~)

場所:天塩スタジオ(住所:〒169-0073 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル TEL:03-3371-1521)

スタイル:クッキングデモ&実習

内容:古代小麦(アインコーン、カムート)を使ったパーティー、クリスマス向けピザとパン作り

参加費:7000円(早割6000円、10/23(月)24時迄までに申込み) 定員:20名(先着順)

申込・お問合せ先:有限会社AMA Japan

(担当:七林 s_nanabayashi@amajapan.com)

講師:Vida Art Bread School 佐藤美穂

1973年8月26日生。世界各国を放浪した後、大手料理教室でパン&料理講師として食に関して色々知識を広げていたなか、マクロビオティックに出会い、シンプルだけど身体に良いだけでなく、心も喜ぶパンづくりを!と2006年、「Aude Sapere! Kitchen Works」を開校。翌年にはマクロビオティック的パン教室「Vida Art Bread School」と変更し、現在に至る。出張パン教室やメニュー開発、パン屋さん指導やケータリングにも対応。

