

## 2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	건강빵 만들기			강사성명	이 소 연
강의시간	2023. 1. 9. ~ 4. 29. 10시 00분 ~ 13시 00분 ( 3시간 )			강의요일	월요일
강의목표	· 천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.				
강의내용	· 오토리즈법, 폴리쉬법, 건포도종, 탕종, 르방등 여러 종류의 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하여 발효종빵을 만든다.				
자격증	· 해당없음				
동아리 활동계획	· 해당없음				
교재비	없음	재료비	130,000원	준비물	앞치마, 행주, 필기구, 빵담을용기
기타	· 재료 : 130,000원 - 구입방법 : 공동구매( ○ ) - 환불기준 : 개강 2주 이후 재료비 환불 불가 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	호밀빵	호밀가루를 넣어 섬유질이 풍부한 건강빵을 만든다.		
	2주	우유식빵	촉촉하고 부드러운 우유식빵을 만든다.		
	3주	치아바타	르방을 이용한 담백한 이탈리아 빵을 만든다.		
	4주	베이글	발효종을 넣은 쫄깃한 베이글을 만든다.		
	5주	탕종식빵	탕종을 만들어 부드럽고 쫄깃한 식빵을 만든다.		
	6주	올리브포카치아	올리브를 넣은 포카치아빵을 만든다.		
	7주	쌀 식빵	우리밀을 이용하여 쌀 식빵을 만든다.		
	8주	통밀 바게트	오토리즈법을 이용한 통밀 바게트를 만든다.		
	9주	무화과 감빠뉴	천연발효종을 넣은 프랑스 시골빵 감빠뉴를 만든다.		
	10주	레이즌 바타르	건포종을 활용하여 바타르를 만든다		
	11주	통밀빵	고소하고 구수한 섬유질이 많은 통밀빵을 만든다.		
	12주	소보로빵	달콤하고 바삭한 소보로빵을 만든다.		
	13주	소금빵	풍미가 좋은 버터를 넣은 바삭한 소금빵을 만든다.		
	14주	생크림식빵	생크림을 넣어 부드럽고 촉촉한 식빵을 만든다		
	15주	푸가스	허브를 첨가한 프랑스 빵을 만든다.		
16주	브리오슈	버터 풍미가 좋은 부드러운 브리오슈빵을 만든다.			