　パンは世界中で食べられており、各国で作り方や食べ方に違いがあります。フランスパン、イングリッシュマフィン、ダッチブレッド等、その国を代表するパンもありそれぞれとても魅力的です。

　また、家庭でもホームベーカリーの普及が進み、手作りパンを楽しむ人たちが増えています。手作りパンの魅力はなんといっても、焼きたてのパンが食べられることです。焼きたてのパンはふんわりとやわらかく、驚くほどおいしいのです。難しいと思われがちなパン作りですが、基本的なコツやポイントを押さえれば、簡単に楽しむことができます。

≪主なパンの材料≫

◆小麦粉

　パンの材料として真っ先に挙げられるのが小麦粉です。作るパンの種類によって使用する小麦粉を選ぶと、仕上がりに違いがでます。粉は湿気が苦手ですので、高温多湿の場所に保存するのは避けましょう。

◆酵母

　イーストは糖分を栄養として活動し、ガスを発生させてパンを膨らませる効果があります。開封後は密封して、冷蔵庫又は冷凍庫で保管しましょう。

◆油脂類

　パン作りに使われる油脂類は、バター、マーガリン、ショートニング等です。パン生地に、油脂類を加えることで風味を良くし、柔らかく膨らみやすいボリュームのあるパンになります。