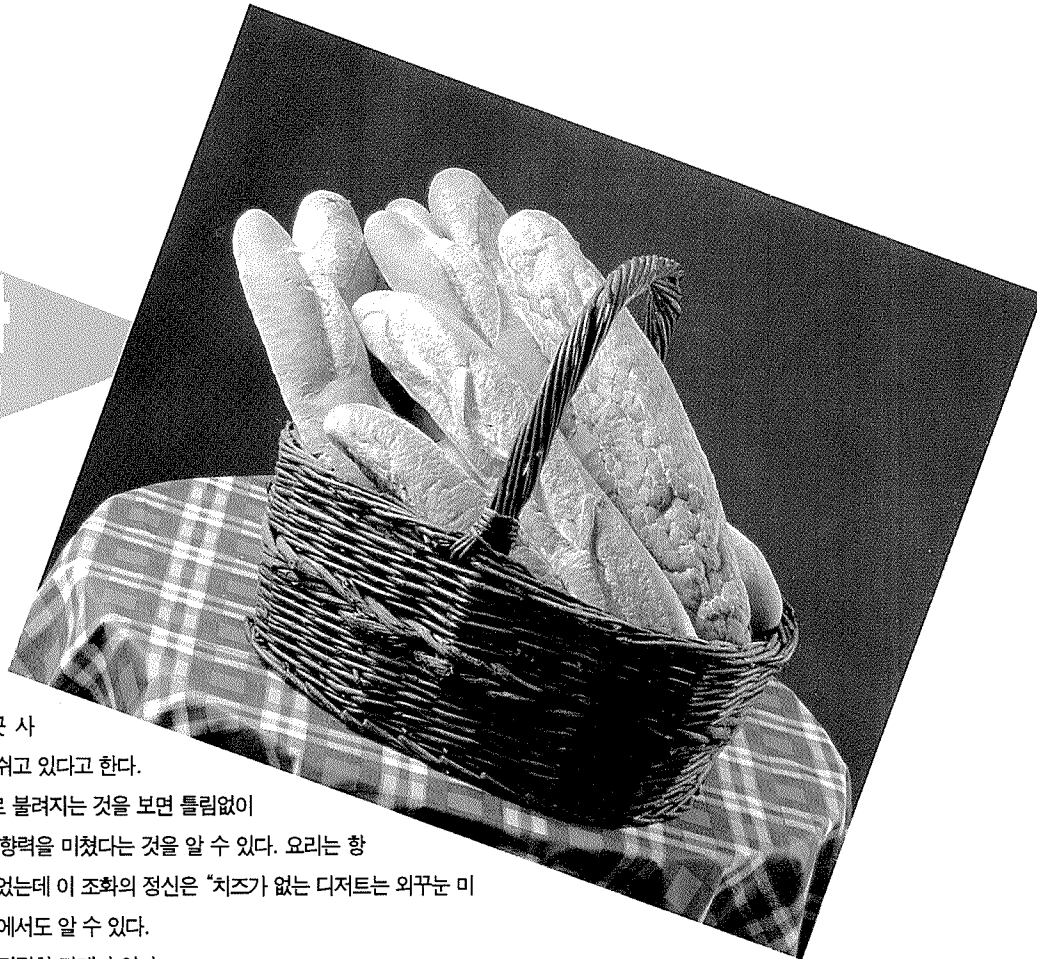


프랑스 빵




먼 옛날부터 프랑스 요리에는 그곳 사람들의 사상과 기술이 그대로 살아 숨쉬고 있다고 한다.

프랑스에서 요리가 아홉번째 예술로 불려지는 것을 보면 틀림없이 프랑스 요리가 다른 문화에 크나큰 영향력을 미쳤다는 것을 알 수 있다. 요리는 항상 재료의 조화에 기준을 두고 개발되었는데 이 조화의 정신은 '치즈가 없는 디저트는 외꾸눈 미인'이라고 비유한 부리아 사바랑의 말에서도 알 수 있다.

그런데 프랑스 빵과 프랑스 요리는 밀접한 관계가 있다.

빵은 요리의 보조 원화제로서 영양학적으로 합리적인 일면을 갖춘 음식예술이며 프랑스인의 가치관에서 보면 한차원 높은 문화적 기초에 이바지한 요리다. 프랑스인은 갓 구워낸 바게트, 한국인은 쌀, 독일인은 감자를 주식으로 말하는데 매일 식사때 바게트빵을 먹는 프랑스는 프랑스빵을 만드는데 적절한 밀가루의 산지라는 것과 표피가 잘 갈라지고 바삭바삭한 껍질, 기박한 발효취, 큰 구멍이 많은 내상, 충분히 부풀려 일정한 크기를 보유하는 기술 등의 노하우가 많다. 프랑스빵은 밀가루 맛을 상미하는 빵으로서 몇세기째 걸쳐 그 전통적인 제법이 정확하게 전수되어 밀가루 맛을 변형시키는 밀크나 버터 등을 사용하지 않는 것을 원칙으로 하고 있다. 때때로 흰빵이라고 불리는 바삭바삭하고 금색이 나며 구수한 향기의 프랑스빵은 전세계의 빵맛을 아는 모든 사람들의 사랑을 받고 있다.

프랑스에서는 제빵인들이 '빵꾸랑' 즉 '스텐다드빵'이라고 부를 정도다. 프랑스 사회가 불안정했던 때 모든 프랑스인이 이 프랑스빵을 먹는 날이 오기를 기대하며 투쟁했다는 일화는 아직도 유명하다. 그러나 2차대전이 끝난 후에야 파리지앵 바게트가 프랑스 식도락의 전통적인 유산이 되었다. 때로는 파리지앵 바게트가 너무 유명해 프랑스빵에 종류가 많다는 것을 잊게한다. 프랑스빵은 사용되는 밀가루 반죽으로 특징을 나누는데 모양과 무게가 매우 다양하다. 프랑스빵은 겉이 딱딱하고 섬세하며 윤택나는 껍질에 부드럽고 기공이 많은 내부 구조를 갖는 것이 특징이다. 프랑스빵의 품질은 사용되는 밀가루와 제빵기술에 크게 좌우되며 특징은 생지의 표면에 면도날로 경사진 자국을 내는 꾸프라는 것으로 매력적인 프랑스빵 모양을 갖게 하며 이 꾸프는 제빵기술자의 기능을 뜻하는 서명과도 같은 것이다. 저절로 입맛을 돋구게 하는 구수한 향기는 빵이 만들어지는 동안에 약 200여가지의 향기가 생성되며 구워질 때 껍질에 카라멜 라이징으로 향기에 많은 영향을 준다. 프랑스빵은 지방에 따라 맛과 관습에 의해 다양하게 만들어지며 형태 무게 성형 팽창 방법 등에 의해 다른 맛이 나온다.

일반적인 기준으로는 금색의 바삭바삭한 껍질을 갖고 손가락으로 가볍게 때릴때 생기는 음향이 있어야 하며 빵의 내부는 크림색이어야 하고 손가락으로 만질때 탄성이 있어야 한다. 또 손을 떼면 즉시 본래의 형태로 되고 큰 구멍이 있다. 그러나 노화의 속도가 빠르므로 구운지 8시간이내에 먹는 것이 바람직하다. 

프랑스 빵

| 배합 | 비율(%) |
|-------|-------|
| 강력분 | 85 |
| 박력분 | 15 |
| 이스트 | 2 |
| 이스트후드 | 1 |
| 물 | 70 |

만드는 법

- ① 믹싱볼에 전 재료를 넣고 저속 8분 중속 3분으로 믹싱한다.
- ② 반죽온도는 24°C로 맞춘다.
- ③ 1차 발효를 90분 시킨뒤 편치하고 다시 45분간 발효시킨다 (상온에서).
- ④ 분할한다 (350g씩).
- ⑤ 벤치타임 25분
- ⑥ 성형한다음 55분정도 2차발효시킨다 (28°C, 80%습도). 2차발효후 표면에 칼집을 낸다.
- ⑦ 210°C에서 약 30분정도 굽는다.



박준상 부장(크라운베이커리)