

원리를 찾아서

'원리를 찾아서'는 빵을 만드는 과정에서 어려운 점, 재료, 기계 등을 그림과 함께 쉽게 이해하는 지면이다. 원리를 알면 쉽다. 특히 이 지면은 제법의 원리를 과학적으로 알기 쉽게 풀어가 재미있게 읽을 수 있는 지면이다.

편치의 의미

한번 발효시킨 반죽에서 가스를 빼는 이유는 무엇 때문일까요?

익싱한 반죽을 발효시키는 도중에 발효용기에서 꺼내 평평하게 두드리거나 눌러 가스를 빼 다음 간단히 3절접기나 4절접기를 한후 다시 용기에 넣어 발효를 시킨다. 이 작업을 편치 즉, 가스빼기라 한다.

발효시킨 반죽에서 가스를 빼고 다시 발효시키는 이런 번거로운 작업을 하는 이유는 무엇 때문일까. 편치를 하지 않고 그대로 발효시킨 반죽과는 어떤 차이점이 있는 것일까.

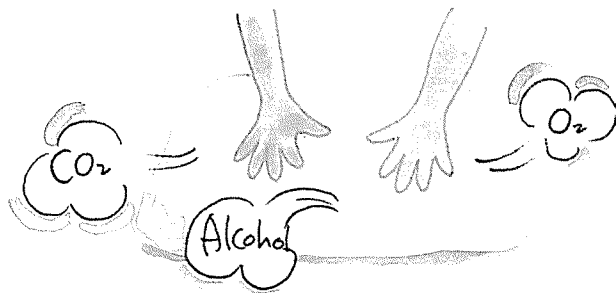
그것은 편치 작업을 함으로써 빵반죽의 상태를 좋게 개선할 수 있기 때문이다.

첫째, 편치 작업은 빵반죽 속에 있는 공기나 탄산가스의 커다란 기포를 수많은 작은 기포로 분산시켜 준다. 이로 인해 빵 내상의 결이 고와지게 되는 것이다.

둘째, 반죽을 두드리거나 누르는 등의 힘을 가함으로써 반죽 속에 있는 글루텐 조직을 자극하여 항장력(막이 팽창할 때 생기는 장력)을 강화시킨다. 그 결과 빵반죽이 잘 부풀어 불림이 커지게 된다.

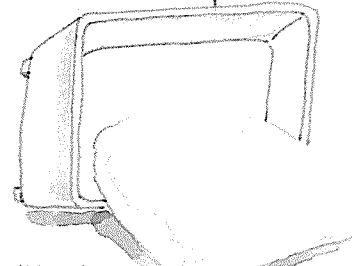
셋째, 알콜류를 방출하고 공기 속의 새로운 산소와 섞여 이스트의 활성화를 높인다. 그러면 탄산가스의 발생이 많아지고 빵반죽의 발효가 촉진되어 빵의 불림이 커지게 하는 역할을 한다.

이러한 이유 외에도 빵편치의 효과는 많이 있지만, 각각의 요인이 상승효과를 낳아 빵반죽을 좋게 개선시켜 나중에 빵을 구워냈을 때는 불림이 좋은 빵이 나오게 되는 것이다. [2]

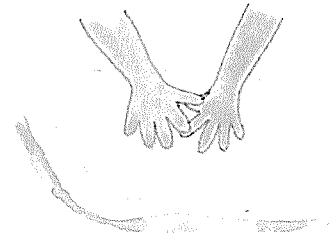


내부에 축만된 가스를 두드려 뺀다.

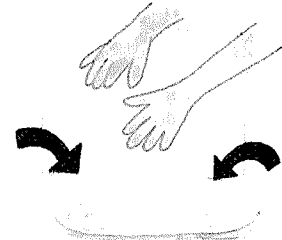
<편치(가스 빼는) 요령>



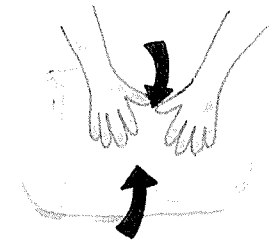
1 반죽을 발효 용기에서 꺼낸다.



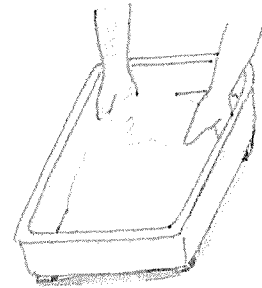
2 평평하게 두드리서 가스를 뺀다.



3 3번 접기를 한다.



4 용기 크기에 맞춰 3번 접기를 한번 더한다.



5 용기에 넣어 2차 발효시킨다.