

잉글리시 머핀은 웰츠에서 잉글랜드로 전해져 아메리카 동해안과 서해안까지 오게 되었다고 한다. 이 제품은 영국의 문호 사기레와 디켄스가 먹었다는 기록이 있으며 초기 영국의 식민지일 때도 스토브 위에 구웠다는 기록이 남아 있다. 당시에는 머핀 판매원이 종을 울리면서 이 거리 저 거리를 다니며 판매했다고 한다.

머핀의 유래는 머프가문의 부인이 손을 따뜻하게 하기 위해 원통형의 모피로 만든 도구를 사용했는데 이 도구 형태와 닮은 것에서 비롯됐다고 한다.

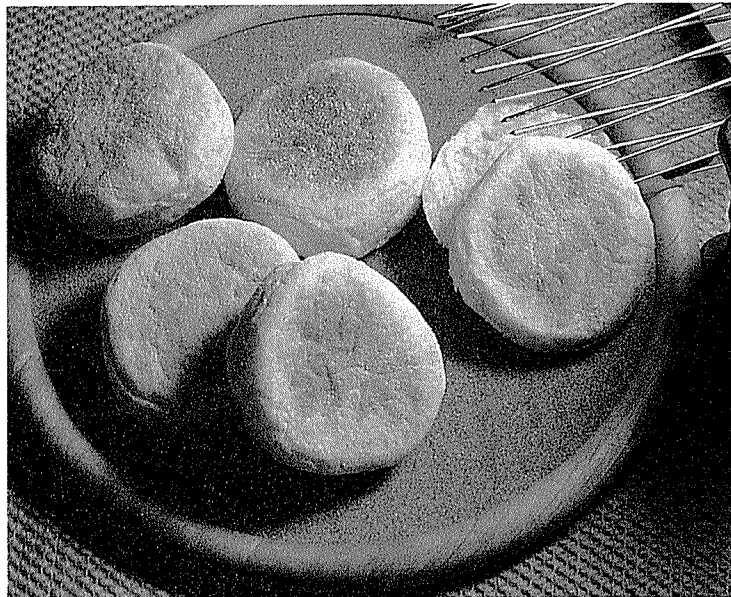
이 제품이 미국에 전해진 것은 1875년인데 S.B 토마스라는 사람이 미국에 전해주었다는 기록이 있다. 이 시기는 1870년 공장에서 이스트를 생산하기 시작했을 무렵에 해당된다.

한편 보스톤의 카버나후 부인이 자신이 배워가지고 온 배합대로 잉글리시 머핀을 만들어 최초로 제품을 대량 제조해 상업적으로 판매했다는 기록이 남아 있다.

잉글리시 머핀은 1950년대에는 4개의 회사가 약 300~400만 달러 정도의 매출을 올리는 정도였지만 1960년대 집중적인 마케팅 성공과 대량 설비의 출현으로 대중화되어 1987년에는 매출액 2억5,000만달러를 달성하는 인기제품이 됐다고 한다. 오늘날에는 캐나다, 스코틀랜드, 호주, 일본 등 10여개국 이상에서 인기리에 만들어지고 있다. 또 영국에서는 얼마전까지는 인기가 없어 판매량이 신통치 않았지만 최근에 다시 복고풍이 일어나 인기상품으로 판매되고 있다고 한다. S.B 토마스사(社)는 100년 이상 이 제품을 만들어 판매하고 있는데 오늘날 미국의 50% 이상의 판매고를 점하고 있다.

잉글리시 머핀은 아침식사나 가볍게 먹는 식사로 많은 사람들이 이용하는 영국의 전통적인 빵으로서 먹을 때는 보통의 빵과 다른 독특한 촉감을 가지고 있으며 머핀 전용의 팬에 굽는 특징이 있다.

머핀을 만드는 방법은 이스트란 미생물을 이용하는 것과 베이킹파우더란 화학적 팽창제를 이용하는 방법 또는 이스트와 베이킹파우더를 동시에 사용하는 방법 등 3가지가 있으며 제품을 2장으로 슬라이스하여 토스트기계에 넣어 구워먹기 때문에 빵색상은 옅은 백색이 나오도록 굽는 것이 원칙으로 알려져 있다. 잉글리시 머핀은 먹을 때 구수한 풍미가 있으며 수분이 약간 있어 촉촉하고 끈기가 있다. 또 씹는 맛이 좋으며 산미가 있는 제품이다.



잉글리시 머핀

재료	비율(%)
강력분	100
활성글루텐	1
설탕	2
소금	1.5
유지	1
식초	3
이스트	5
물	80

만드는 법

- ① 믹서볼에 물 90%와 소금을 제외한 전재료를 넣고 저속으로 2분 정도 밀가루가 보이지 않을 정도로 믹싱한 후 계속해서 고속으로 약 8분 정도 물기가 보이지 않을 정도까지 믹싱한다.
- ② 나머지 10%의 물을 넣고 저속 1분, 고속 2분 정도 믹싱한 뒤 소금을 넣고 저속으로 15초 정도 후 고속으로 약 4분 정도 믹싱하여 최적 상태로 만든다.
- ③ 반죽 표면에 식용유를 발라 60g씩 분할한 뒤 손바닥에 식용유를 발라 공굴리기한다. 옥수수가루를 묻혀 발효시킨 뒤 움푹 패인 머핀팬에 옮겨 뚜껑을 덮고 오븐 300℃ 온도에서 약 6분 정도 굽는다.

잉글리시 머핀

빵 맛 과 자 향 기



박준상 부장(크라운베이커리)