

이것을 알면 나도 **일류**

빵 반죽의 되기 조절은 이렇게

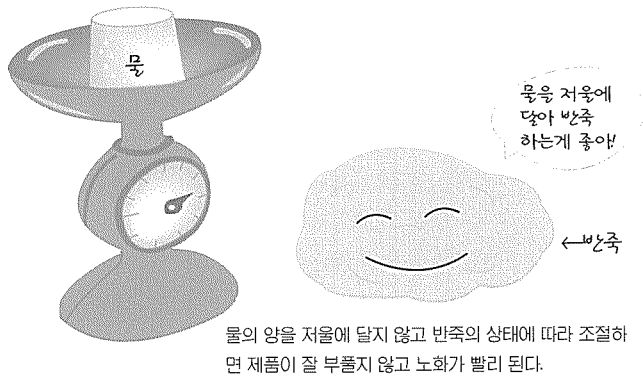
■글/이재홍(리치몬드제과기술학원 교육과장)

물의 양은 꼭 계량해 사용해야

빵 반죽시 물의 양을 배합표대로 저울에 달아 사용하지 않고 믹싱 도중 반죽의 상태에 따라 물의 양을 임의대로 조절해 제조에 임하는 경우가 많다. 그러나 처음에 물을 적게 넣고 믹싱하면서 반죽의 되기를 맞추기 위해 나중에 물을 더 넣

는 방법은 원래 사용해야 할 물의 양과 많은 차이가 나기 쉽다. 또 이런 방법을 사용하면 반죽이 물을 잘 흡수하지 않고 걸들게 되므로 정상 반죽처럼 보이지만 실제로는 된반죽이 될 위험성이 크다.


그러므로 정상보다 된반죽으로 인해 제품이 잘 부풀지 않고 빨리 노화가 일어나며 물이 잘 섞이지 않은 부분이 엉겨붙는 현상이 일어난다. 특히 경험이 적은 기술인들은 임의대로 물의 양을 조절하는 이런 방법을 피하고 배합표에 있는 대로 물의 양을 계량해 사용하는 것이 좋다.



밀가루의 수분 함량에 유의

일부 제빵 서적이나 세미나의 배합표에 물의 양을 '적당량' 또는 밀가루 양의 56~60%로 정확하게 표시하지 않는 경우가 있다. 이는 밀가루의 수분 함량에 따라 물의 양을 조절하라는 뜻이다. 밀가루의 수분 함량은 제조 회사별로 약간씩 차이가 있으며 제과점에서 밀가루를 보관할 때도 대기 중의 습도에 따라 영향을 받는다. 습도가 적은 겨울에는 밀가루 속의 수분이 빠져나가고 여름에는 반대로 대기 중의 수분이 밀가루 속으로 흡수되므로 밀가루를 습기에 영향을 받지 않도록 잘 관리하는 것이 중요하다.

습도 · 온도가 낮을 땐 진반죽으로

빵 반죽시 물의 양은 계절별로 습도 및 온도를 고려해 사용량을 조절해야 한다. 대기 중의 습도가 50% 정도일 때는 원래 배합표의 물의 양보다 1%를 추가하고 습도가 80% 정도일 때는 물을 1% 줄여야 한다. 또한 밀가루는 온도에 따라 수분을 흡수하는 비율이 달라지므로 실내 온도가 낮은 겨울철 이른 시간에 믹싱할 때는 물을 더 추가해야 한다. 그렇지 않고 물의 양이 적으면 믹싱이 잘 되지 않아 오래 믹싱해야 하기 때문에 반죽이 질겨지고 발효도 오래 걸린다. 반대로 여름철에는 얼음을 사용한다 해도 반죽 온도가 높아 발효가 빨리 되므로 봄 · 가을보다 물을 적게 사용해 반죽을 약간 되게 해야 한다. 그렇지 않으면 발효는 빨리 되나 구운 후 제품이 주저앉는 현상이 일어나게 된다. 따라서 제과점에서는 계절별로 습도 및 온도를 고려한 물의 양을 계산해 배합표에 표시해 놓으면 편리하게 반죽할 수 있을 것이다. 

습도 및 온도에 따른 물의 양 조절

| | | |
|----|------|---------------------|
| 습도 | 50%대 | 물의 양 1% 정도 추가 |
| | 80%대 | 물의 양 1% 정도 감량 |
| 온도 | 겨울철 | 물의 양을 추가, 반죽을 약간 질게 |
| | 여름철 | 물의 양을 감량, 반죽을 약간 되게 |