

# 호박식빵



## 청파동 빵굽터

숙명여대 앞 진입로변에 위치해 있는 청파동 빵굽터(대표 장창익)는 인근 주택가와 대학가 상권을 이용하는 20대 여성 고객들 사이에서 늘 새롭고 신선한 맛으로 사랑받는 지역 명소이다. 특히 상당한 매출 비중을 차지하는 젊은 여성 고객을 공략하기 위해 계절마다 독특한 기획상품을 선보이는 것도 변함없는 빵굽터만의 인기 비결.



심 상 용 / 공장장

해마다 10월 무렵이면 갓 수확한 호박을 이용해 호박카스테라, 호박식빵 등을 생산하고 있는데 신세대는 물론, 호박맛에 친숙한 중장년 고객들에게도 좋은 반응을 얻고 있다. 1일 12개 정도가 꾸준히 판매되고 있으며 개당 가격은 3,000원. 호박 특유의 단맛과 부드러운 식감이 일품이다.

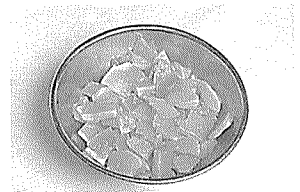
### ■ 재료 및 원가계산표

(5개분)

	재 료	중 량(g)	원 가
반죽재료	강력분	1,000	590
	설탕	120	120
	소금	15	15
	개량제	10	60
	버터	180	1,239
	분유	20	130
	이스트	40	80
	계란	3개	285
	우유	190	171
	물	190	
총전물	호박	1,250	1,500
	물	1,000	
	설탕	2,000	2,000
	호박앙금	100	140
	호박삶은 물	소량	
비스킷	설탕	75	75
	버터	150	1,032
	계란	2개	190
	박력분	150	85
	베이킹파우더	6	19
	소다	4	4
합 계		6,785	7,735

### ■ 만드는 법

1. 총전물로 썰 호박은 얇게 썰은 뒤 물 1,000l, 설탕 2,000g을 넣고 하루전에 미리 삶아 놓는다.

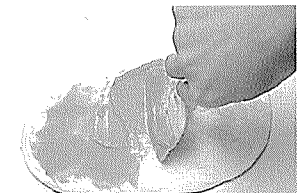


2. 반죽재료를 넣고 80%까지 믹싱한 뒤 40분간 1차 발효시킨다.

※ 총전을 자체에도 수분이 많이 함유되어 있으므로 반죽이 질면 안된다.

3. 400g씩 분할해 실온일 때 15분, 발효실에 넣을 때 5~10분간 벤치타임을 준다.

4. 반죽을 길게 밀어 편 뒤 그 위에 호박앙금을 얇게 펴 바른다.

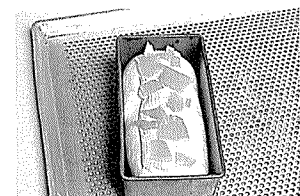


5. 슬라이스된 삶은 호박을 골고루 뿌린 뒤 말아준다.



6. 식빵틀에 넣어 30~40분간 2차 발효시킨다.

7. 반죽 위에 비스킷을 짠 뒤 얇게 썬 삶은 호박을 골고루 뿌린다.



8. 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 40분간 굽는다.

### ■ 제품특성

1. 슬라이스한 호박 알갱이가 호박 특유의 단맛과 부드러운 식감을 느끼게 한다.
2. 호박 수확기에 계절 상품으로 출시하면 제품 구성에 신선한 변화를 줄 수 있다.

### ■ 제조시 주의사항

1. 호박은 형태가 변하지 정도만 삶아 주어야 제맛을 낼 수 있다.
2. 호박앙금을 두껍게 바르면 수분이 많아져 모양이 주저앉을 우려가 있으며 굽는 시간도 오래 걸린다.

· 개당 판매가 : 3,000원 (빵굽터)  
· 개당 재료원가 : 1,547원  
· 개당 원가비율 : 52%