김대식 / 제품실연

- 호텔신라, 신라명과, 리베라호텔 근무.
- 프랑스 INBP 수료.
- 현재 올리브베이커리 생산 부장.
- 95년 「내손으로 더 맛있게 빵·과자 만들기」 출간.

홍차와 잘 어울리는 영국 빵 스콘

홍차와 잘 어울리는 스콘은 영국의 대표적인 아침식사용 빵이다. 또한 재료와 만드는 법이 간단하며 맛이 고소하고 단백해 먹으면 먹을수록 맛이 산다는 특징이 있다.

■ 진행/ 강영주

특징과 활용

1. 뒷맛이 깔끔해서 아침식사 또는 간식용으로 적당하다.
2. 글루텐이 적은 밀가루를 사용하기 때문에 부담이 적다.
3. 각종 잼이나 생크림(휘핑하지 않은 것) 등을 곁들이면 별미다.

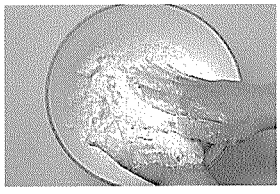
사용 재료 및 중량 (50g ×20개분)

	재료	중량(g)	베이킹 퍼센트(%)
반죽	박력분	300	100
	무염버터	40	13
	베이킹 파우더	15	5
	계피가루	5	1
	설탕	36	12
	소금	4	1
	우유	170	56

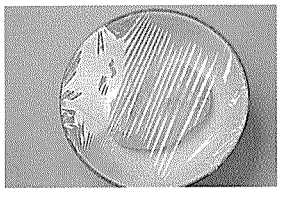
* 베이킹 퍼센트(%)는 박력분을 100으로 보았을 때 타재료의 사용 비율.
* 원하는 수량의 빵을 더 만들고 싶을 때 베이킹 퍼센트를 이용하면 된다.

이렇게 만들기

1. 박력분에 고루 섞일 수 있도록 베이킹 파우더를 체에 2번 내린후, 박력분과 혼합한다.
2. 무염버터를 전자레인지에서 약간 녹인 후, 작은 볼에 넣고 손으로 부드럽게 풀어준다.
3. ②를 ①에 넣고 충분히 섞이도록 두 손으로 비벼 버터가 고루 배도록 한다.

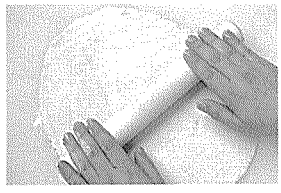


4. 설탕+소금+우유+계피가루를 작은볼에 넣고 소형거품기로 혼합한 후, ③에 넣고 끈기가 생길때까지 돌려가며 반죽한다.
5. ④를 비닐랩으로 싸서 냉장고에 넣고 5℃에서 30분간 휴지시킨다(숙성과정).

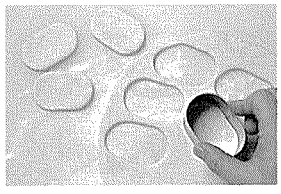


* 반죽을 비닐랩으로 싸는 이유는 수분 증발을 막기 위함이다.

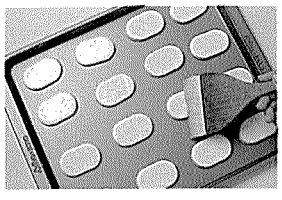
6. 밀가루를 도마 위에 약간 뿌리고 ⑤를 두께가 약 4mm 정도가 되도록 밀대로 밀어준다.



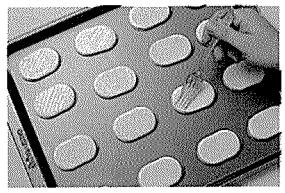
7. ⑥을 타원형 틀로 찍어준다.



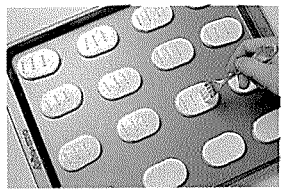
8. ⑦을 일정 간격을 두고 오븐팬에 배열한다.
9. 붓으로 계란물을 발라준다.



10. ⑨에 포크로 무늬를 내준다.



11. ⑩을 실온에서 30분 정도 숙성시킨다.
12. ⑪의 겉표면에 포크로 구멍을 내준다.



13. ⑫를 오븐에 넣고 온도 160℃(강제순환식 가정용 컨벡션 오븐 기준)에서 10~15분간 구워준다.

참고하기

◦ 9번 공정의 계란물 만들기

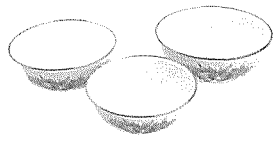
1. 계란 1개를 깨트려 노른자만 분리한 뒤 작은 볼에 넣고 소형거품기로 노른자를 풀어준다.
2. ①에 우유 약 60g을 붓고 골고루 섞이도록 저어준다.

KEY POINT

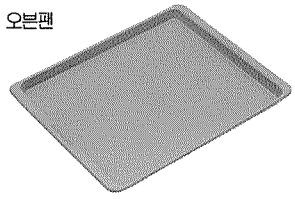
1. 반죽을 너무 치대면 질겨지므로 주의해야 한다.
2. 반죽의 숙성을 위해 냉장고에 넣고 영상 5℃의 온도에서 30분정도 반드시 휴지(굳히기)시킨다.
3. 붓으로 계란물을 발라 주는 이유는 겉표면을 부드럽게 하고, 먹음직스러운 색상을 나타 내기 위함이다.
4. 포크로 겉표면에 구멍을 내주는 이유는 반죽 안의 공기를 빼서 구울 때 너무 부풀어 오르는 것을 방지하기 위함이다.

사용도구

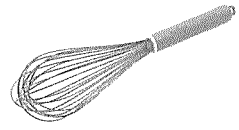
볼



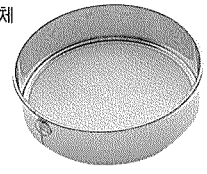
오븐팬



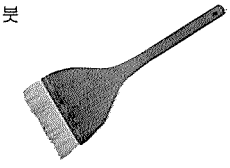
소형거품기



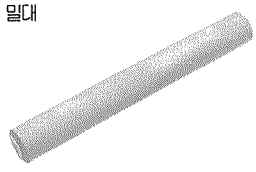
손체



붓



밀대



7cm 타원형 틀

※ 그밖에 반죽의 발효를 위한 요리용 비닐이 필요하다.

도구협찬: 유암산업
☎ 본 점 (02)501-4776
송파점(02)403-3415
분당점(0342)717-3415
상계점(02)933-4693