

반죽의 온도와 발효시간

빵을 만들 때 실패를 줄이는 방법은?

빵 제조시 성공과 실패는 반죽을 적절하게 발효시키는 작업 타이밍에 의해 좌우된다. 이를 위해서는 우선 반죽 온도와 발효시간의 상관 관계를 이해하는 것이 필요하다. 이것은 반죽의 온도가 높을수록 발효시간을 짧게, 온도가 낮을수록 길게 하는 등의 조절이 필요하기 때문이다. 따라서 제빵 공정의 포인트는 '반죽 온도'에 있다.

빵 반죽을 매년 같은 온도로 맞추는 것은 무척 어려운 일이다. 특히 소규모 제과점은 계절에 따라 공장의 실내 온도와 반죽에 사용되는 물의 온도 변화가 심해 표준 온도로 일정하게 관리하는 것은 거의 불가능하다.

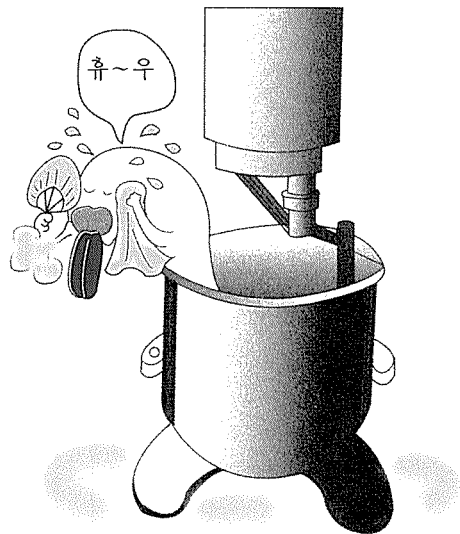
이 때문에 온도에 따라 발효시간을 조절하는 작업이 필요하다. 반죽 온도의 차가 2°C 정도라고 가정한다면 발효 시간을 5~10분정도 줄이거나 늘리는 조절을 해야 한다.

예를 들어 반죽의 온도를 28°C, 1차발효시간을 60분, 편치(가스빼기)후 30분간 2차발효를 하려고 했지만 실제 반죽온도는 26°C가 되었다고 가정하자. 이와 같은 -2°C의 온도차는 1차발효를 70분으로 10분정도 늘리면 된다.

그렇다고 -2°C의 온도차를 무시하고 원래 설정한 시간 그대로 발효시켰다고 해서 반드시 실패한 제품이 나온다는 것은 아니다. 이것은 제품성이 떨어질 정도로 반죽의 미숙성(未熟成)이 심한 것은 아니라는 소리다. 단, 좀더 볼륨있고 식감 좋은 빵을 만들기 위해 작은 온도 변화에도 신경을 써야 한다는 뜻이다.

완벽하게 발효 시설을 갖추지 않는 한 실온에서 발효시키는 것은 앞에서 말한 바와 같이 쉽지만은 않은 일이다. 따라서 매일 반죽에 들어가는 물의 온도와 반죽의 온도를 기록, 그것을 기초로하여 물 온도와 반죽온도의 상관 관계를 찾아내야 한다

바쁜 작업중에 매년 기록하는 것이 쉬운 일은 아니지만 좀더 맛있는 제품을 만들기 위해서는 꼭 필요한 작업이다. [2]



빵을 만들 때 발효타이밍이 가장 중요하다