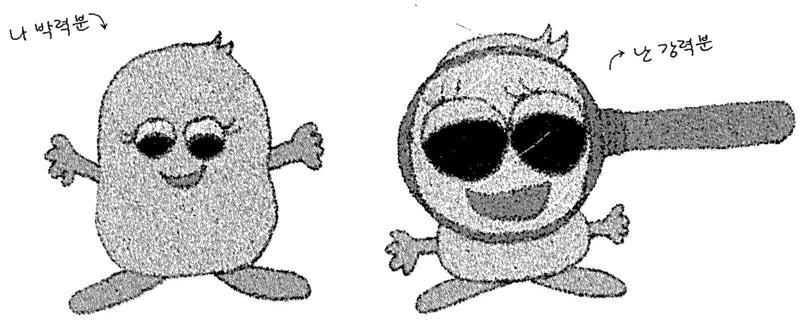
강력분과 박력분을 식별하는 방법은?

밀가루의 포장을 뜯어 다른 용기에 담아 놓고 사용할 때 어떤 쪽이 강력분이고 박력분이었는지 구별이 안돼 고민한 경험이 누구나 한 번쯤 있다.

이런 때는 우선 밀가루를 손으로 한움큼 쥐어본다. 꼭 쥔 손을 폈을 때 잘 뭉쳐지지 않고 가루상태로 되돌아가는 쪽이 강력분이다. 이것은 강력분의 원료가 연질 밀가루여서 입자가 박력분보다 거칠기 때문이다.

또한 박력분은 손으로 쥐었다 폈을 때 손가락 자국이 남으며 뭉쳐진다. 이것은 박력분의 원료가 경질밀가루로 입자가 곱기 때문이다.

경질과 연질 밀가루는 그 배유 부분에 있는 전분과 단백질의 구성(특히 분량)에 의해 구분되며 단백질 함량이 낮은 경질 밀가루쪽이 미세한 가루로 되기 쉬운 성질을 가지고 있다.

위와 같이 손으로 식별하는 구별법 이외에 또다른 구별법이 있다. 밀가루를 30g을 작은 컵에 넣고 물 20g을 넣어 뭉쳐준다. 고무와 같이 점성을 보이며 뭉쳐지면 강력분이다. 박력분은 뭉쳐지는 정도가 늦고 질척질척한 반죽이 된다. 이것은 밀가루의 성분 중 단백질 함량 차이에 의해 생기는 현상이다. 강력분은 글루텐 양이 많으므로 이러한 결과를 얻을 수 있는 것이다.

다음과 같이 반죽을 하여 식별하는 방법은 강력분과 박력분을 쉽게 구별하기 위한 간단한 방법으로 밀가루와 물의 양을 정한 것으로 특별히 기준이 있는 것은 아니다. 상황에 맞게 밀가루와 물의 양을 변화시켜 확인해도 좋다. 回