

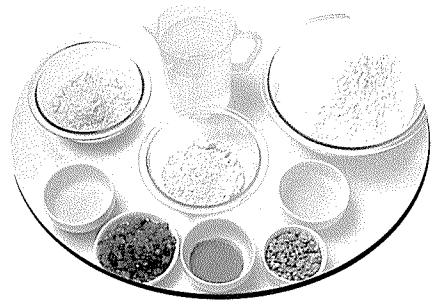
아몬드 브레드

이번 달에는 아몬드 분말과 디어바게뜨를 이용한 아몬드 브레드를 준비했다. 아몬드 브레드는 견조과일, 호두의 씹히는 뒷맛이 고소하면서도 맛이 담백해 아침 식사용으로 적합한 제품이다.

〈진행 / 김경옥〉

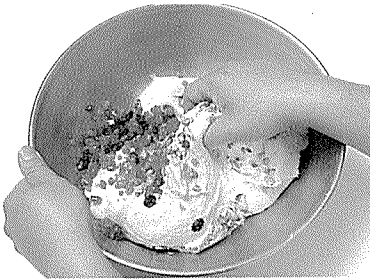
아몬드 브레드(g) - 7개 분량

강력분 900, 아몬드 분말 100, 계피 분말 10, 디어바게뜨 50,
인스턴트 이스트 16, 물 800, 식용유 20,
건조과일(럼주에 절인 것) 200, 호두분태 50, 슈거파우더 적당량

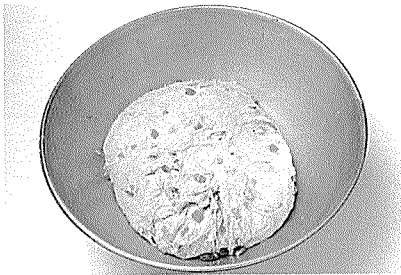


만드는 법

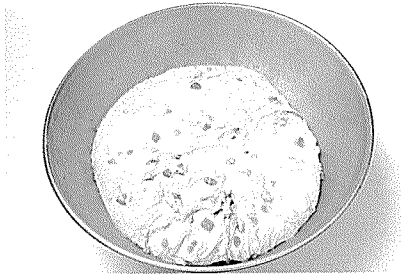
1 강력분, 아몬드 분말, 계피 분말, 디어바게뜨, 인스턴트 이스트,
물을 넣고 믹싱하다가 클린업 단계에서 식용유를 넣은 후
80~100%까지 믹싱한다.



2 ①에 건조과일과 호두분태를 넣은 후 혼합한다.



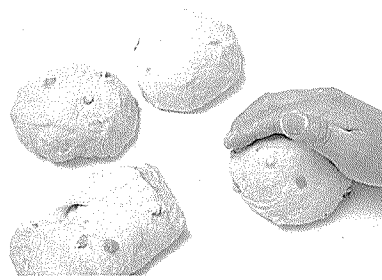
<발효전>



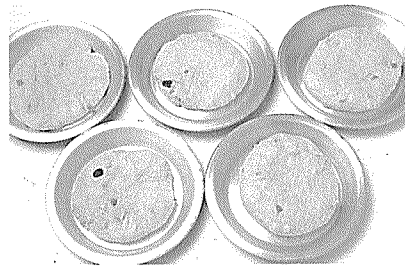
<발효후>

3 ②를 35°C에서 처음 부피의 2배 정도가
될 때까지 약 30~40분 동안 1차 발효시킨다.

4 ③을 300g씩 분할한다.



5 ④를 둥글리기 한 후 15~20분간 중간휴지 시킨다.

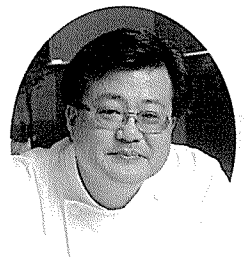


6 ⑤를 가스빼기한 후 팬에 납작하게 누르면서 팬닝한다.

7 ⑥을 30분간 2차 발효시킨다.

8 ⑦을 190~200°C 오븐에서 약 15~18분 정도 구워낸다.

9 ⑧이 완전히 식은 후 윗면에 슈거파우더를 뿌려 마무리한다.



조준형 / 제품컨설턴트