

애플 브레드

겨울의 한 복판, 등장군이 전력을 다해 매서운 칼 바람을 일으킨다.
태움 또한 일제히 쉬운 새까맣아 상큼한 새과맛이 가득한 애플 브레드로 가족들간의 훈훈한 정을 느껴보면 어떨까.
이 새과를 곁에 손작업의 맛이 필요해 브레드를 만드는 사람의 정성과 손맛을 가득 느낄 수 있다.

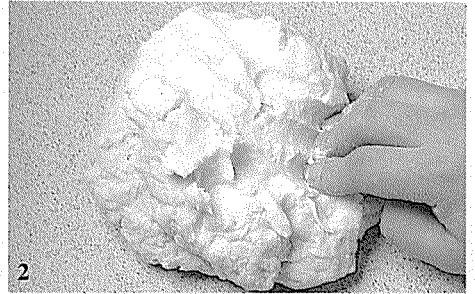
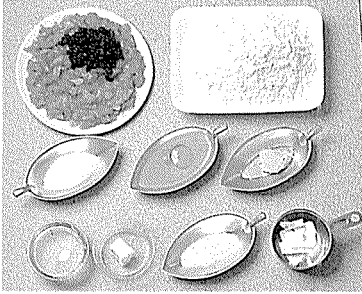
〈진행/ 손인수〉



박은주
프랑스 코르통 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
홈 베이킹 연구실 '쿠킨 홀' (☎032-324-6313) 대표
부천 한주제과학원 부원장
제품 컨설턴트로 활동 중

재료 및 중량(g) - 1개분

- 반죽용 : 강력분 320, 박력분 80, 설탕 20, 전지분유 8, 쇼트닝 40, 계란 75, 소금 8, 이스트 14, 개량제 5, 물 150~160
- 필링물 : 건포도(전처리 한 것) 70, 사과 400(3개), 설탕 70, 레몬즙 1 티스푼, 계피가루 1 티스푼, 콘스타치(옥수수 전분) 25



만드는 법

※ 건포도 전처리

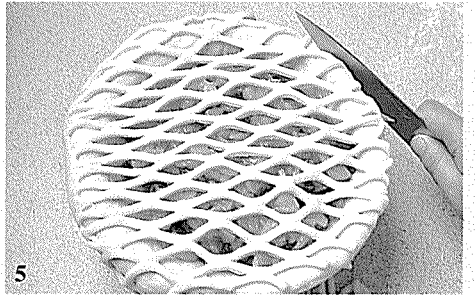
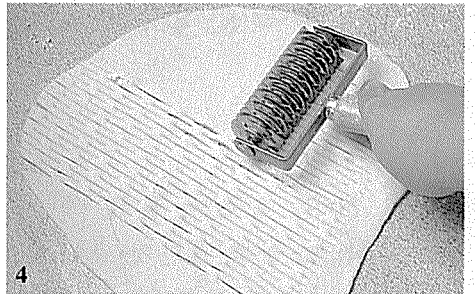
- 건포도를 램주에 넣고 밀폐한 후 30분 동안 놓아 둔다.

※ 필링물 만드는 법

- 용기에 버터를 약간 넣고 사과를 볶는다. 사과 물이 줄어 들면 설탕, 계피가루, 레몬즙을 넣고 끓인다. 설탕이 다 녹으면 콘스타치를 물에 풀어 넣은 후 마지막으로 건포도를 섞는다.



1. 쇼트닝을 제외한 반죽용 전재료를 5분 동안 섞는다. 이때 <사진 1>처럼 밀가루로 이스트와 설탕이 직접 섞이지 않도록 이들을 분리해 놓고, 먼저 이스트를 풀어 밀가루로 섞은 후 나머지도 역시 밀가루로 섞는다. 반죽을 치대면서 물로 되기를 맞춘다. <사진 1>
2. ①에 쇼트닝을 섞어 약 15분 동안 반죽한다. <사진 2>
3. 전기밥솥을 켜고 15분간 보온 상태를 유지하다가 전원을 끄고 10분 정도 기다린 후 ②를 넣고 30분간 발효시킨다.
4. ③을 2개로 분할하고 이를 밀대로 밀어서 실온에서 15분간 휴지시킨다. <사진 3>
5. ④중 한 개를 롤러로 모양을 낸다. <사진 4>
6. 2호 파이팬에 ④의 한 개를 깔고 그 위에 필링물을 올린 후, ⑤를 덮고 넘치는 부분을 칼로 자른다. <사진 5>
7. ⑥의 윗면에 계란물칠을 한 후 컨벡션 오븐에 넣고 230℃(일반 오븐일 경우 250℃)에서 15분간 굽는다.



알아두면 편리한 몇 가지

1. 재료를 섞을 때 이스트와 설탕이 직접 섞이게 하지 않는 이유는 둘이 직접 섞일 경우 발효가 약해지기 때문이다.
2. 쇼트닝을 제외한 전재료를 섞을 때 물이 추가로 들어갈 수도 있다.
3. 쇼트닝을 섞어 15분 정도 치대면 쇼트닝이 스며들어 반죽이 부드럽고 매끄러운 상태가 된다.