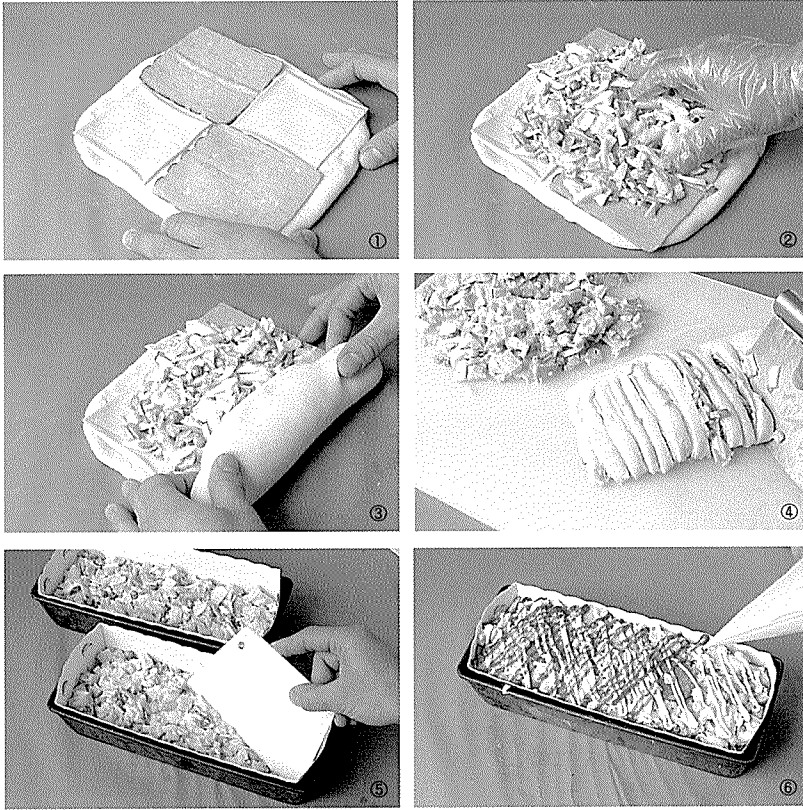


# 야채 브레드





### 재료 및 배합 (10개분)

	재료	중량(g)	원가(원)
반죽	강력분	2,000	940
	버터	300	767
	설탕	200	133
	개량제	20	40
	소금	40	-
	이스트	80	200
	계란	8개	600
	우유	720	792
충전물	햄(슬라이스)	20장	2,200
	치즈(슬라이스)	20장	2,800
야채 충전물	양파	5개	1,000
	당근	250	600
	옥수수	1통	500
	완두	1통	500
	소세지	10개	971
	햄	8장	880
	마요네즈	500	800
	계란	3개	220
	후추	15	-
합계			13,943

### 만드는 법

1. 반죽의 전재료를 넣고 100% 믹싱한 후 30°C, 습도 70%에서 40분간 1차 발효시킨다.
2. 350g씩 분할한 후 밀대로 밀어펴고 그 위에 햄과 치즈를 2장씩 엇갈려 올린다. <사진 1>
3. '야채 충전물'의 전재료를 섞어 ② 위에 골고루 올린다. <사진 2>
4. ③을 롤처럼 말은 다음 스크레이퍼로 잘게 다진다. <사진 3, 4>
5. 식빵틀에 팬닝한 후 45분간 2차 발효시킨다. <사진 5>
6. ⑤ 위에 페퍼로니와 옥수수를 올리고 마요네즈와 케첩을 촘촘하게 뿌려준다. <사진 6>
7. 윗불 160°C, 밑불 150°C에서 35~40분간 굽는다.

- 개당 판매가(신성목과자점) : 3,500원
- 개당 재료원가 : 1,394원
- 원가비율 : 40%

### 제품 특성

야채 브레드는 달지 않은 제품을 좋아하는 고객층에게 적합한 제품이다. 야채, 햄, 치즈 등이 들어가 영양가도 높을 뿐 아니라 빵의 부드러운 식감도 느낄 수 있다. 조리빵이라 식사대용으로도 가능하며 커피, 차와 곁들여도 좋은 제품으로 젊은층에서 중, 장년층에게까지 인기가 높다.

### 제조시 주의사항

1. 야채 충전물을 만들 때는 물이 생기지 않도록 주의하면서 재료를 섞어준다.
2. 충전물을 넣은 반죽을 스크레이퍼로 다질 때 잘게 다져야 구운 후 모양이 제대로 나온다.

### 신성목과자점

서울 중랑구 면목2동 로타리에 위치한 신성목과자점(대표 신성목)은 1996년 8월 오픈했다. 작년 6월경 공장을 오픈식으로 바꾸고 인테리어를 세련되게 단장한 이후 더 많은 단골 고객을 확보하고 있다. 이 제과점은 공장, 매장을 합쳐 15평으로 규모가 작은 편이지만 신성목 사장과



이인철 / 공장장

직원 3명이 200여 품목에 이르는 다양한 제품을 생산하고 있으며 일일 매출도 높은 편이다. 오후 퇴근길 고객들이 많은 이곳은 케이크, 식빵, 단과자류 등이 잘 팔리고 있다. 지속적인 신제품 개발과 고객을 우선으로 하는 서비스, 정기적으로 다양한 이벤트를 선보이는 것도 이 제과점의 특징이다. 야채 브레드는 영양가가 높고 부드러운 맛도 동시에 느낄 수 있어 젊은 세대부터 중, 장년층에게까지 인기 높은 제품으로 하루 10개 이상 판매되고 있다. <진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>

