

# 새로운 맛의 비결을 찾아서

- 브레드 -

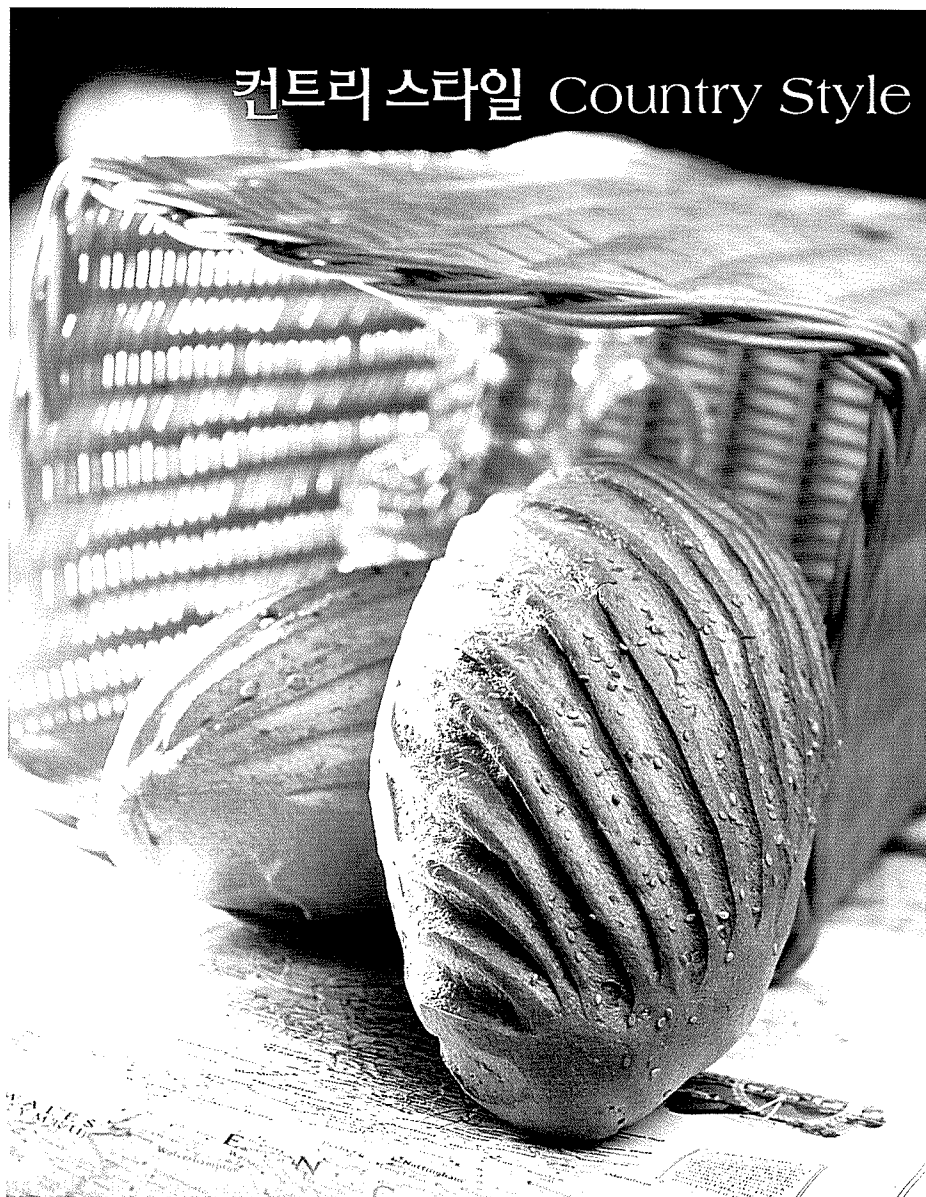


이차환 제과장 / 래디슨서울프라자 호텔

한국관광호텔제과사협회(동심회 : 회장 정희태)는 지속적인 정기 모임과 기술세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 정보 교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 접할 수 있는 이점을 살려 새로운 제작기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주제별로 연재한다.

<진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>

## 컨트리 스타일 Country Style



재료 중량(g) - 분할량 550g 4개분  
강력분 1,000, 호밀가루 200, 소금 20,  
생이스트 35, 묵은 반죽 400, 개량제 20, 물 600  
\* 묵은 반죽으로는 남은 식빵 반죽을  
사용하면 된다.

### 만드는 법

1. 전 재료를 볼에 넣고 저속에서 3분, 중속에서 10분간 믹싱한다.
2. ①을 1시간 정도 1차 발효시킨 후 550g으로 분할한다.
3. ②를 약 5분 정도 중간 발효시킨 후 밀대로 밀어펴고 타원형으로 성형한다.
4. 윗면 가운데부터 일정하게 칼집을 내준 후 약 30분간 2차 발효시킨다.
5. ④ 위에 참깨, 호두, 잣 등을 적당량 뿌린 후 200°C 오븐에서 40분간 구워준다.



## 베이컨 치즈 Bacon Cheese

재료 중량(g) - 분할량 380g, 65g 각각 5개분

강력분 1,200, 소금 25, 생이스트 55, 개량제 40, 물 650, 베이컨(잘게 썬 것) 250

### 만드는 법

1. 베이컨을 제외한 전 재료를 볼에 넣고 저속 3분, 중속 7분간 믹싱한다.
2. ①에 잘게 썬 베이컨을 넣고 저속으로 2분간 믹싱한다.
3. ②를 50분간 1차 발효한 후 380g씩 분할하여 10분간 중간 발효시킨다. (작은 제품의 분할량은 65g)
4. 반죽을 밀대로 밀어편 후 타원형으로 성형하고 약 30분간 2차 발효시킨다.
5. ④의 윗부분 가운데에 깊게 칼집을 주고 210°C에서 35분 정도 굽는다.
6. 다시 칼집을 내주고 그 위에 '필링물' 50g을 짜준 후 슬라이스한 모짜렐라 치즈를 올려 10분간 더 구워준다.
7. 구운 후 ⑥에 버터를 발라 마무리한다.

### 필링물 / 재료 중량(g)

버터 100, 다진 마늘 60, 파마산 치즈 20, 파슬리 20

전 재료를 잘 섞어준다.