



# 빵이란 무엇인가

세계 각지에는 다양한 종류의 빵이 있다. 빵에 대해 정의를 내려보자. 곰곰이 생각해 봐도, 문헌을 뒤적여 봐도, 이렇다 할 만한 명확한 정의를 찾기란 쉽지 않다. 음식물인 빵은 세계에서 많은 사람들이 주식으로 하고 있다. 오븐에 구운 빵이나 편빵, 기름에 튀긴 빵, 발효시킨 빵이나 그렇지 않은 빵, 큰 빵이나 작은 빵 등 모든 종류를 열거하자면 수천 가지가 넘을 정도로 끝이 없다.

빵이란 것은 곡물의 양과 물, 온도, 발효의 종류, 호미의 발효력 등을 기본 재료로 해서 만든다. 여기에 설탕, 유지, 유제품, 계란 등의 부재료를 필요에 따라 첨가하고 이것을 믹싱해 반죽을 완성한다. 완성된 반죽은 발효와 성형 과정을 거친 후 2차 발효를 해서 가열한다. 이런 일련의 기본 과정을 통해 맛있는 빵이 만들어진다.

## 빵 만들기의 기본 재료와 과정

- 곡물: 밀, 보리, 쌀 등 1년 초 종자인 것. 현재 9종류가 곡물로 열거되고 있다.
- 기본 재료: 곡물 가루, 물, 온도 등 발효에 작용하는 재료들.
- 부재료: 빵에 변화를 주기 위해 첨가하는 재료.
- 믹싱: 전 재료를 한데 섞어 반죽을 하는 것.
- 성형: 보통 믹싱 후에 발효시킨 반죽을 분할, 둥글리기, 성형 과정을 거쳐 빵의 최종적인 모양을 만드는 것.
- 재발효(최종발효): 볼륨이 팽창된 빵의 상태를 유지시키기 위해 발효시키는 것.
- 가열: 최종적으로 발효시킨 빵 반죽에 열을 가해 식품으로 만드는 최종 공정. 굽기, 튀기기, 데치거나 삶기, 찌기 등의 방법이 있다.

