

구수한 맛의 '볶은 쌀가루' 이용 제품

최근 들어 '쌀 소비 촉진운동'이 전개되면서 쌀을 이용한 제품에 관심이 높아지고 있다.

이번 호에는 볶은 쌀가루를 이용해 구수한 맛을 부여할 수 있는 방안을 소개한다.

■ 자료 제공 / 순천 조훈모과자점 <정리 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



제과점의 대표적인 제품으로 식빵이 꼽히지만 우유식빵을 제외하곤 상시 제조 판매되는 것은 옥수수식빵 정도뿐이다. 이에 따라 최근 들어 여러 점포에서 관심을 갖고 있는 것이 재고로 남아도는 쌀을 이용한 제품이다. 빵에 쌀을 사용하면 쫄깃한 맛을 낼 수 있으나 빨리 굳어지고 글루텐 형성이 약해 볼륨이 작다는 단점이 있다.

그런데 전남 순천시에 소재한 조훈모과자점(대표 조계훈)에서는 작은 볼륨과 빨리 굳는 기존 쌀 이용 제품의 문제를 최소화하면서도 구수한 맛을 내는 볶은 쌀가루를 이용한 2가지 제품을 판매해 눈길을 끌고 있다. 현재 조훈모과자점은 현도농산에서 생산한 볶은 쌀가루를 이용해 2종류 제품을 출시하고 있는데 '볶은쌀식빵'은 1일 30개, '볶은쌀빵'은 10개가 판매되고 있다.

■ 볶은 쌀가루란?

▲ 옥수수가루 생산 업체인 현도농산에서 자사만의 특별한 노하우 기술을 통해 만든 것으로 일반 멥쌀을 볶은 후 곱게 가루를 낸 것이다. 이 볶은 쌀가루는 볶는 과정에서 쌀의 전분을 4화 시켜 미숫가루처럼 구수한 맛을 내게 한 것이 특징이다. 또 쌀을 그대로 빵지 않고 볶은 후 빵아 가루의 부피를 적게 함으로써 빵에 사용했을 때 부피를 좋게 했다. 현도농산에서는 5kg 5개들이 25kg을 4만 7,500원대(택배비 포함)에 판매하고 있다.

▲ 구입처: 현도농산 ☎ 061-754-5152

■ 볶은 쌀가루 이용 빵의 특징

1. 멥쌀을 볶은 후 가루를 낸 것을 사용해 미숫가루처럼 구수한 맛이 난다.
2. 쌀 고유의 특징인 쫄깃한 식감을 제품에 부여한다.

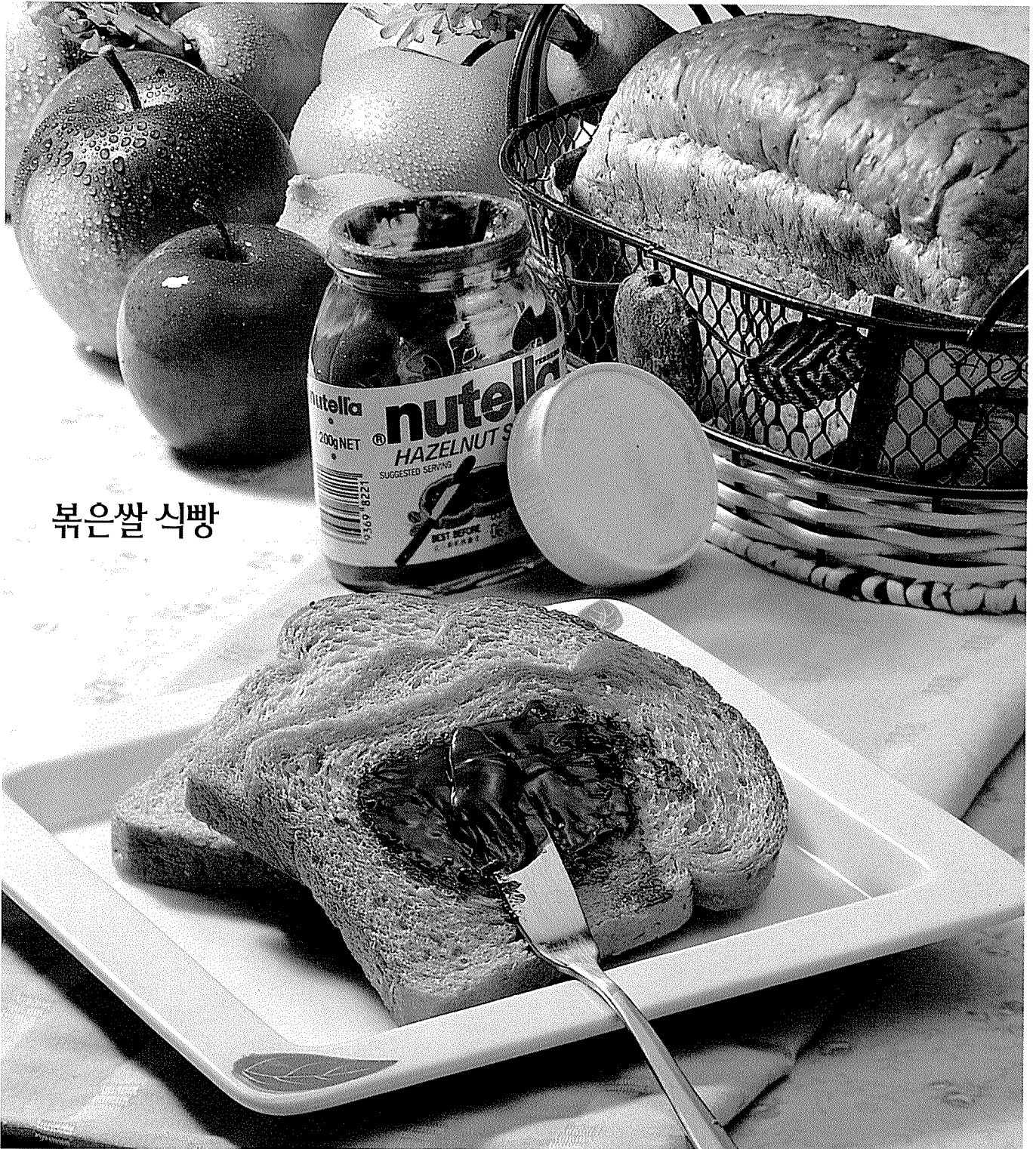
● 볶은쌀 식빵

1. 기존 옥수수식빵 배합에서 옥수수가루 사용량 대신 볶은 쌀가루를 대체해 제조하면 된다.
2. 쌀을 볶아 약간 단맛이 나므로 옥수수식빵 배합에서 설탕량을 1~2% 줄여야 한다.
3. 강력분 대비 33%의 쌀을 사용해 글루텐 형성이 떨어지므로 활성 글루텐을 넣어야 한다.
4. 옥수수식빵보다 수분을 많이 먹으므로 반죽의 상태에 따라 수분(우유)을 약간 더 넣어 되기를 조절하면 된다.

● 볶은쌀 브레드

1. 간단한 재료로 구수한 맛의 제품을 만들 수 있다.
2. 제조 공정이 쉽고 빠른 시간 내에 만들어 판매할 수 있다.





볶은쌀 식빵

450g짜리 8개분, 적정 판매가 2,500원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,500, *볶은 쌀가루 500, 우유 1,000, 이스트 80, 개량제 5,
소금 33, 설탕 180, 버터 200, 계란 4개, 활성 글루텐 20

만드는 법

1. 클린업 단계에서 유지를 넣고 전 재료를 90%까지 믹싱한다.
* 볶은 쌀가루를 사용해 수분을 많이 먹으므로 믹싱시 된 반죽이면 우유의 양을 약간 늘려 되기를 조절해야 한다.
2. 30~40분간 1차 발효 후 450g씩 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
3. 두께를 일정하게 밀어펴고 말아 성형하고 팬에 팬닝한다.
4. 35~40분간 2차 발효 후 윗불 170°C, 밑불 170°C로 35분간 굽는다.

볶은쌀 브레드



소파운드 11개분, 적정 판매가 1,500원

반죽 / 재료 중량(g)

설탕 280, 베이킹파우더 15, 소금 6, 중력분 200,
*볶은 쌀가루 200, 식용유 200, 계란 400, 물 70

만드는 법

1. 설탕, 소금을 서로 섞는다.
2. ①에 체친 중력분, 베이킹파우더를 섞는다.
3. ②에 계란, 물을 넣고 거품기로 저어준다.
4. ③에 식용유를 섞고 볶은 쌀가루를 섞어 반죽을 완성한다.
5. 윗불 180°C, 밑불 175°C에서 45분간 굽는다.