

샌드위치 클래스

매콤한 총전물과 바삭바삭한 빵이 한데 어울려 독특한 맛을 낸다.
이번 호에서는 최병철씨를 필자로 인도의 란빵을 응용한
독특한 샌드위치 2제품을 소개한다.

<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>



최병철

- 84~87년 지운제과점 공장장
- 93년 리버사이드 호텔 제과장
- 94년 건국대 사회교육원 강사
- 현 하모니푸드 제품개발팀장

Ran Sandwich

총전물 / 재료 중량(g)

버터 50, 마늘 갈은 것 100, 파 20,
케이준 스파이스 3, 양파 20
※ 잘게 다진 마늘·파·양파와
나머지 재료를 섞는다.

란빵 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 350, 박력분 150, 소금 3,
설탕 20, <크라프트콘>100, 생이스트 10,
올리브 오일 10, 버터 10, 물 300

만드는 법

1. 올리브 오일을 제외한 전 재료를 저속에서 5분간 믹싱한다(반죽온도 26°C).
※클린업 상태에서 올리브 오일을 넣는다.
2. 10분간 발효한 후 70g씩 반죽을 분할해 동그랗게 성형한다.
3. ②의 반죽으로 '총전물'을 감싼 후 손바닥으로 눌러 납작하게 만든다. <사진 1>
4. 올리브 오일을 살짝 ③에 바르고 건조 파슬리를 뒷면에 살짝 얹는다. <사진 2>
5. 220°C 오븐에서 10분간 굽는다.

란 샌드위치 / 재료 중량(g)

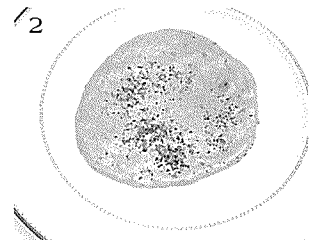
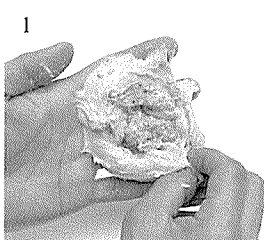
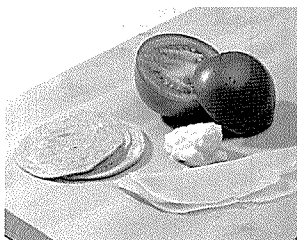
란빵 1.5개, 그릴 소시지 1개, 양파 40,
피망 30, 케첩 30, 소금·설탕 소량

만드는 법

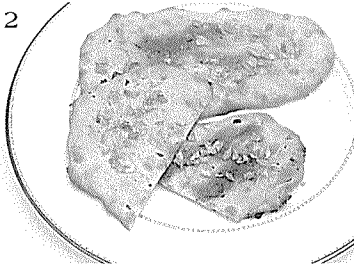
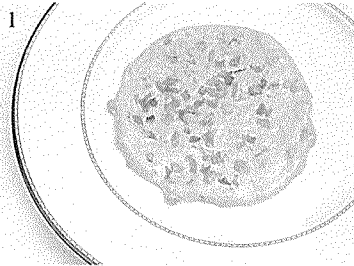
1. 프라이팬에 기름을 두르고 '란빵'을 제외한 전 재료를 섞어 약한 불에서 가볍게 볶는다.
※ 그릴 소시지는 반으로 잘라 얇게 슬라이스 하고 나머지 재료는 잘게 깍둑썰기한다.
2. '란빵'을 반으로 잘라 ①을 얹고 다시 '란빵'과 볶은 재료를 올린 후 나머지 '란빵'을 덮는다.

point

설탕은 케첩의 신맛을 약화시켜 샌드위치 소스의 맛을 좋게 한다.



Onion Sandwich



양파 빵 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 300, 박력분 100, <멕시코콘> 150,
소금 10, 설탕 30, 생이스트 15, 올리브 오일 20, 물 350

충전물 / 재료 중량(g) <튀김 양파> 100, 버터 40

만드는 법

1. 올리브 오일을 제외한 전 재료를 저속에서 5분간 믹싱한다(믹싱온도 26°C).
※ 클린업 단계에서 올리브 오일을 넣는다.
2. 10분간 발효한 후 70g씩 반죽을 분할해 동그랗게 성형한다.
3. ②에 충전물을 넣어 모양을 잡은 후 납작하게 눌러 모양을 낸다.
4. 올리브 오일을 ③에 바른 후 튀김 양파를 뒷면에 얹는다. <사진 1>
5. 220°C 오븐에서 10분간 굽는다. <사진 2>

샌드위치 / 재료

양파 빵 1.5개, *에담 치즈 3장, *약두 햄 3장, 토마토 슬라이스 4장, 상추 1장

만드는 법

1. 후레쉬 소스를 바른 '양파 빵' 위에 에담 치즈, 약두 햄, 토마토, 상추를 올린다.
2. ①에 '양파 빵'을 깐 후 샌드위치 재료를 얹고 후레쉬 소스를 바른 나머지 빵을 덮는다.

☆후레쉬 소스/ 재료 중량(g)

휘핑크림 600, 마요네즈 1,000, 피클(다진 것) 250
생크림을 90% 휘핑한 상태에서 마요네즈와 피클을 가볍게 섞는다.

<>재료는 베이크플러스에서 판매. (02)567-7015

*재료는 (주)하모니푸드에서 판매. (02)554-9101