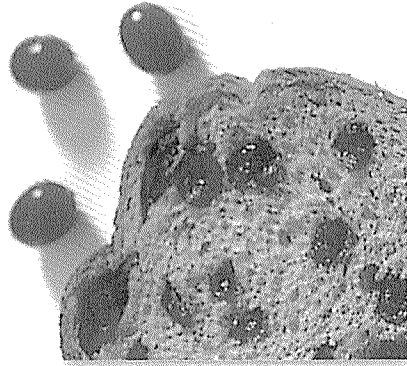


## 건조과일과 반죽의 적절한 균형은



반죽에 건조과일을 적당히 넣어 구웠다. 구워낸 빵을 보면 과일이 항상 적게 느껴진다. 반죽의 단층은 과일이 많게 느껴지는데 완전히 구운 빵을 칼로 베어보면 의외로 과일이 적게 느껴지곤 한다.

발효 전 단계에서는 반죽이 충분히 부풀어 오르지 않기 때문에 과일의 밀도가 높다. 그러나 최종발효를 끝낸 반죽을 오븐에서 구워내면 반죽의 부피가 발효 전 단층보다 몇 배는 커지기 때문에 과일의 밀도가 상대적으로 낮아진다.

따라서 건조과일을 많이 잘라 넣어야 구워낸 빵의 과일 밀도가 높아진다. 보통 과일의 분량은 반죽 대비 100% 정도까지가 적당한 한도이다. 그 이상 건조과일의 분량을 증가시키면 반죽에 손상을 주기 때문에 발효력을 저하시키는 결과를 초래한다. 반죽의 발효가 불충분하면 빵 볼륨이 작아지고 열전달이 나쁜 끈적끈적한 빵이 생성된다.

