



빵 반죽에 과일을 섞을 때 생과일이 아닌 건조 과일을 사용하는 이유는 왜일까. 생과일과 건조과일을 비교해 보자. 건조 과일은 수분을 증발시켜 건조시킨 것으로 가볍고, 맛이 풍부하고, 향도 강하다. 생각해 보면 당연하지만 건조과일은 생과일 상태보다 농축된 상태다. 빵 반죽에 과일을 섞는 경우 생각해야 할 것은 섞어서 가열해도 원래의 조직이 남아 있어야 한다는 것이다. 또 빵의 경우, 오븐 안에서 반죽이 팽창하기 때문에 최종적인 빵 볼륨이나 반죽이 줄지 않도록 맛과 풍미와 함께 충분한 양을 가해야 한다.

생과일의 경우 수분이 많기 때문에 과육이 무르고, 향이나 맛도 건조 과일보다 약하다. 그렇기 때문에 빵의 풍부한 맛이나 풍미를 내기에 부적절한 경우가 많다. 열을 가하면 원래의 조직이 물러져 버리는 경우도 있고, 수분이 많기 때문에 단단한 맛이 부족해져 버린다. 생과일을 빵에 섞어도 존재감이 드러나지 않는 이유가 여기에 있다.

반면 건조 과일은 과육이 가볍고 단단하며 맛이 농후하다. 또 리큐르 등으로 건조 과일을 원래 상태로 되돌려 풍미를 첨가하는 것이 가능하다. 그렇기 때문에 건조 과일은 사용하기에 따라서 개성 있고 풍미가 풍부한 빵을 만드는 것이 가능하다. 건조 과일은 보존 기간 걱정 없이 항상 준비가 가능하고 사용하고 싶을 때 필요한 분량만큼 사용할 수 있다는 이점도 있다.