

쿠킹 + 베이킹 클래스

동서양의 대표 맛 소시지 & 김치

아직 꽃샘추위가 가시지 않은 날씨 덕분에 따뜻한 음료와 함께 먹으면 좋은 조리빵이 인기 메뉴로 떠올랐다. 여러 가지 속재료를 응용해 인기 품목으로 자리매김할 조리빵 메뉴를 늘리면 매출을 올리는데 제 몫을 거뜬하게 해낸다. 이달에는 조리빵의 클래식이라고 할 수 있는 '소시지 치즈빵'과 김치의 독특한 맛이 잘 묻어난 '김치 베이컨빵'을 만들어본다.

진행 · 허윤정 기자 | 사진 · 차지현 *제품 협조 : 서초동 '이희관 베이커리'



윤철만 | 베이커리 제품연구가

소시지 치즈빵

조리빵 재료의 명콤비인 소시지와 치즈의 조화가 맛갈스럽다.

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000 소금 15 설탕 150
드라이 이스트 30 버터 100 계란 200
우유 200 물 150

내용물 / 재료

소시지 파프리카 통조림 강낭콩 양파
브로콜리 치즈 케첩 소량

만드는 법

1. 반죽에 필요한 전 재료를 섞어 믹싱한 다음 50분간 1차 발효하고 100g씩 분할한 뒤 10분간 벤치타임을 준다.
2. ① 위에 케첩을 '8'자로 동글게 짜 주고 두께 3mm로 자른 양파를 2개 얹은 다음 4~5cm 길이로 자른 소시지 2개를 올린 뒤 사이사이에 통조림 강낭콩을 올린다.
3. ② 위에 파프리카와 브로콜리를 얹고 소시지 주위에 치즈를 올린다.
*파프리카는 오븐에 살짝 굽고 브로콜리는 소금을 넣고 끓는 물에 데친 뒤 사용한다.
4. ③을 2차 발효시킨 다음 윗불 160℃, 밑불 150℃에서 15~20분간 굽는다.





김치 베이컨빵

매콤한 김치에 바삭한 베이컨이 첨가돼 독특한 식감을 자랑한다.

내용물 / 재료 중량(g)

김치 500 돼지고기 300 양파 200 당근 100 피망 100

양송이 100 셀러리 20 불고기 양념 300 빵가루 100 다진 마늘 40

소금 15 베이컨, 브로콜리, 강낭콩 적당량 후추 약간

※ 반죽 배합은 '소시지 치즈빵'과 동일

※ 완제품으로 판매하는 불고기 양념을 사용하면 된다.

만드는 법

1. '반죽'에 필요한 전 재료를 섞어 믹싱한 다음 50분간 1차 발효하고 100g씩 분할한 뒤 10분간 벤치타임을 준다.
2. 돼지고기는 물에 담가 피를 빼내고 프라이팬에 볶은 다음 다진 마늘, 3mm로 썬 당근, 1cm 크기로 썬 김치를 넣고 볶는다.
3. 불고기 양념에 1cm 크기로 자른 양파, 양송이, 잘게 다진 셀러리를 넣고 볶은 다음 빵가루를 넣고 잘게 썬 피망, 후추, 소금을 넣고 국물이 없어질 때까지 졸인다.
4. ①을 길게 밀어편 뒤 가장자리에 칼집을 내고 ③을 펴 바른 다음 ②를 올리고 프라이팬에 바짝 구운 베이컨을 얹는다.
5. ④를 달팽이 모양으로 둥글게 말아 원형틀에 팬닝한 뒤 2차 발효시킨 다음 윗불 160℃, 밑불 150℃에서 15~20분간 굽는다.
6. ⑤ 위에 삶은 브로콜리와 통조림 강낭콩 등을 토핑한다.