

쿠킹 + 베이킹 클래스

# 음식 재료와 빵의 절묘한 조화

4월의 햇살이 부드럽게 쏟아지는 봄날은 피크닉 도시락을 싸들고 소풍가기에 알맞다. 맛과 영양이 뛰어나면서 만 들기도 간편한 조리빵은 소풍을 즐기는 신세대 입맛이 딱 맞는 인기메뉴로 꼽힌다. 음식 재료와 빵이 절묘한 조화 를 이루는 조리빵은 맛만 있으면 모든 음식 재료를 속재료로 응용할 수 있다. 신세대 사랑을 독차지할 스파게티 소 스와 미트감자 샐러드를 활용한 새로운 조리빵을 선보인다.

진행 · 허윤정 기자 | 사진 · 차지현 \*제품 협조 : 목동 '신라베이커리'



윤철만 | 베이커리 제품연구가



## 미트감자 샐러드빵

빵가루를 넣어 만든 고소한 빵과 그와 결합여진 감자와 고기의 풍부한 맛이 일품이다.

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000 빵가루 300 설탕 140 우유 250 물 550 계란 3개 버터 80 S500(개량제) 10 이스트 40~50

내용물 / 재료 중량(g)

햄버거용 패티 15장 감자 2,000 당근 500 계란 10개

만드는 법

1. 햄버거용 패티를 오븐에 구운 뒤 1cm 크기로 자르고 껍질 벗긴 감자와 당근은 1cm 크기로 썰어 삶는다.
2. 계란은 삶은 뒤 흰자는 1cm로 썰고 노른자는 체에 으갠다.
3. ①과 ②를 섞은 뒤 소금, 후추로 간을 한다.

마무리하는 법

1. 계란, 물, 우유에 빵가루를 섞어 불린 다음 체친 강력분을 섞어 저속 2분, 중속 7분간 믹싱한다.
2. ①의 글루텐이 70% 정도 형성될 때 버터와 나머지 재료를 넣고 섞은 다음 50분간 1차 발효하고 120g씩 분할한 뒤 10분간 벤치타임을 준다.
3. ②를 길게 밀어편 뒤 '내용물'을 반죽 전체에 펴 바르고 동그란 모양으로 성형한다.
4. ③을 2차 발효시킨 다음 윗불 160°C, 밑불 150°C에서 15~20분간 굽는다.
5. ④의 윗면에 불에 달군 포크로 무늬를 내준다.

## 스파게티 소스빵

계용달볶음 소스와 케첩 소스와 쫄쫄쫄쫄한 소시지의 맛이 잘 어우러진다.

### 반죽 / 재료 중량(g)

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

### 스파게티 소스 / 재료 중량(g)

돼지고기 1,000 당근 500 양파 600 물 1,400 피망 300 셀러리 40 빵가루 350 전분 80 소금 25 머스터드 120 케첩 600 다진 마늘 50 토마토 200 후추 소량

#### 만드는 법

1. 돼지고기를 갈아 프라이팬에 다진 마늘과 소금을 넣고 볶는다.
2. 삶은 당근은 1cm로 썰고 양파와 피망도 1cm 크기로 썬다.
3. 케첩, 머스터드, 물 700g, 전분을 함께 끓인다.
4. ③이 끓으면 ①과 당근을 섞은 뒤 다시 한번 끓이고 빵가루를 넣은 다음 나머지 재료를 넣고 걸썸해질 때까지 졸인다.

### 마무리 재료

소시지 햄 피클

#### 마무리하는 법

1. '반죽'에 필요한 전 재료를 섞어 막상한 다음 50분간 1차 발효하고 120g씩 분할한 뒤 10분간 벤치타임을 준다.
2. ①을 넓게 밀어편 뒤 가운데에 '스파게티 소스'를 바른단.
3. 소시지와 슬라이스한 피클을 햄으로 싸서 ② 위에 올리고 반죽을 썬다.
4. ③의 윗면을 'X'자로 칼집을 내준 뒤 2차 발효시킨 다음 윗불 160°C, 밑불 150°C에서 15~20분간 굽는다.
5. ④의 윗면에 마요네즈를 짜주고 브로콜리를 올린 다음 불에 달군 포크로 무늬를 내준다.