

쿠킹 + 베이킹 클래스

# 풍부한 속재료가 맛이 살아있는 조리빵

오븐에서 막 구운 따끈한 조리빵은 겨울철 고객들이 많이 찾는 품목이다.

맛깔스러운 속재료가 들어있는 조리빵으로 매대를 풍성하게 꾸며보자. 이달에 만나볼 제품은 감자와 샐러드가 잘 조화된

'포테이토 샐러드빵' 과 불고기의 맛이 일품인 '불고기빵'. 두 제품 모두 고객의 사랑을 독차지할 수 있는 영양 만점의 조리빵이다.

진행 · 허윤정 기자 | 사진 · 정영주 \*제품 협조 : 면목동 '케익타운'

## 포테이토 샐러드빵

하나만 먹어도 배가 부를 만큼 감자와 계란이 듬뿍 들어간 샐러드빵.

### 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1000 소금 15 설탕 150 버터 100  
드라이 이스트 30 계란 200 우유 200 물 150

### 내용물 / 재료 중량(g)

감자 2,000 양파 300 당근 300 다진 마늘 100  
햄 200 소금 20 계란 10개 버터 30 후추 소량

### 만드는 법

1. 전 재료를 섞어 믹싱한 다음 50분간 1차 발효하고 100g씩 분할한 뒤 10분간 벤치타임을 준다.
2. 버터와 다진 마늘을 볶은 다음 적당한 크기로 썬 양파, 당근, 햄을 넣고 함께 볶는다.
3. 감자는 삶아 으깨고 계란은 삶은 뒤 잘게 다진 다음 소금, 후추와 함께 ②에 넣고 섞는다.
4. ①에 ③을 70g 정도 올리고 둥글게 말아준 다음 윗부분에 칼집을 내준 뒤 40분간 2차 발효시킨다.
5. ④ 위에 페퍼로니와 파프리카 등을 토핑한 다음 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 15~20분간 굽는다.



윤철만 | 베이커리 제품연구가



## 불고기빵

달짝지근한 불고기의 한국적인 맛과  
담백한 빵맛이 잘 어우러진 제품.

### 내용물 / 재료 중량(g)

소고기 500 돼지고기 500 전분 20 피망 150

\* 불고기 양념 80 진간장 20 다진 마늘 50 양파 400

\* 완제품으로 판매하는 불고기 양념을 사용하면 된다.

\*반죽 배합은 '포테이토 샐러드빵' 과 동일

### 만드는 법

1. 전 재료를 섞어 믹싱한 다음 50분간 1차 발효하고 100g씩 분할한 뒤 10분간 벤치타임을 준다.
2. 1.5cm 크기로 자른 고기를 물에 담궈 피를 빼낸 다음 다진 마늘과 함께 볶는다.
3. ②가 익기 시작하면 불고기 양념, 진간장, 1cm 크기로 자른 양파와 피망을 넣고 국물이 없어질 때까지 볶는다.
4. ①에 ③을 60g 정도 올리고 둥글게 말아 모양을 잡아준 다음 40분간 2차 발효시킨다.
5. ④ 위에 3가지 색의 파프리카를 토핑하고 마요네즈를 짜준 다음 피자 치즈를 뿌린다.
6. ⑤를 윗불 160°C, 밑불 150°C에서 15~20분간 굽는다.