

## 덧가루의 올바른 쓰임새와 활용법

# Dusting Flour

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 그럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실'의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.

정리\_김미선 기자 · 사진\_주현진

### Advice 김영선



독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 동안 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

**Q** 덧가루를 어느 정도 뿌려야 될지 감이 안 잡힙니다. 너무 많이 쓰면 빵이 딱딱해지고 조금 적게 썼다 싶으면 작업성이 떨어지는 것 같아요. 제빵에서 덧가루의 역할은 무엇이고 어느 정도 사용해야 적당할까요?

**A** 덧가루는 빵을 만드는데 있어 절대 빠져서는 안 되는 중요한 요소입니다. 반죽을 분할하거나 둥글릴 때 또 성형할 때 손이나 작업대에 들러붙지 않도록 하기 위해 주로 사용하지만 작업성을 높이려는 욕심에 덧가루를 생각 없이 많이 뿌리다 보면 여러모로 빵의 품질을 떨어뜨릴 수 있습니다.

원래 덧가루는 반죽 무게의 1~1.25% 정도 사용하는 것이 적당하지만 가끔씩 적게 사용하는 것이 완제품의 향과 맛을 해치지 않는 방법입니다. 분할·둥글리기·정형 등 빵 제조 공정에 따라 적정 사용량이 약간씩 다릅니다. 특히 반죽의 마무리 단계에서 덧가루 사용은 가능한 자제하는 것이 좋습니다. 반죽의 되기에 따라 덧가루 양을 달리하고 덧가루와 반죽의 색깔과 종류를 맞춰주는 것도 당연한 이치입니다.

성형과정에서 반죽에 덧가루를 너무 많이 뿌리면 둥글리거할 때 가스빠기가 쉽지 않고 마무리할 때 이음새가 서로 잘 붙지 않아서 모양이 예쁘지 않습니다. 빵을 구워냈을 때 가루가 지지분하게 남아 있어 깔끔하지 못하며 껍질이 한 겹 생길 수도 있습니다. 오븐에서 빵이 툭툭 갈라졌거나 빵을 갈라보았을 때 줄무늬가 생기는 등 속결의 색깔이 균일하지 않다면 덧가루를 너무 많이 뿌리지 않았는지 꼼꼼이 생각해봐야 합니다.

덧가루 양이 지나치면 완성된 빵에서 빵 특유의 향미가 아닌 생 밀가루 냄새가 나거나 덧가루가 반죽의 수분을 빨아들여 노화가 빨리 진행돼 빵이 쉽게 딱딱해집니다.

다만 허스 브레드(Hearth Bread)는 제품의 모양과 특성에 따라 구워낸 제품의 겉면에 덧가루가 그대로 묻어있어야 합니다. 허스 브레드는 팬 없이 만드는 빵이라서 덧가루를 많이 사용하는데 이때 빵 표면에 묻은 덧가루가 오븐의 열에 의해 살짝 타면서 제품에 고소한 향미를 주는 역할을 하기도 합니다.

공장 규모가 작은 제과점에서는 데니스 페이스트리를 만들 때 작업대 위에 바로 덧가루를 뿌리고 밀어 피기를 하지만 이런 방법은 축축해야 할 페이스트리를 바삭 건조하게 만들 수도 있습니다. 그보다는 나무판 위에 면포를 깔고 그 위에 덧가루를 뿌린 다음 손으로 꼭꼭 눌러서 덧가루가 면포의 틈 사이사이로 깊이 박히게 한 다음 밀어 퍼면 반죽에 덧가루가 많이 붙지 않아서 페이스트리가 건조해져 푸석거리는 것을 막을 수 있습니다. ☞

