

천연효모를 이용한 과자 빵

치즈 허브 빵 & 단팥빵

천연효모를 만들어 빵을 만드는 과정은 많은 시간과 노력이 필요하고 만드는 방법도 꽤나 까다롭지만 독특한 풍미와 식감이 빵에 살아있어 관심이 높다. 이번 호에서는 천연효모를 이용한 과자 빵 반죽으로 치즈 허브 빵과 단팥빵을 만들어본다. 담백한 치즈와 허브 향, 깊은 맛의 반죽이 어우러진 치즈 허브 빵과 직접 만든 앙금을 넣어 만든 단팥빵은 웰빙 빵이다.

진행_박소희 기자 · 사진_한수정



천연효모빵은 부피가 크고 무거운 식감의 빵이지만 천연효모를 이용한 과자 반죽으로 누구나 좋아하는 부드러운 빵을 만들 수 있다. 또한 이 반죽을 응용해 모닝빵을 비롯해 단팥빵, 크림빵 등 단과자 빵을 만들면 훨씬 더 깊은 맛을 지닌 빵이 완성된다. 과자 빵 반죽은 버터 함량이 높아 반죽이 질어서 손으로 반죽하는 것 보다는 기계로 반죽하는 것이 좋다.

치즈 허브 빵

반죽

Ingredients 강력분 1,000g 원종 440g 소금 18g 설탕 80g 버터 80g 우유 50g 물 350g *충진물

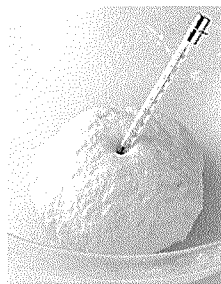
*충진물

Ingredients 롤치즈, 양파, 허브 믹스, 소금, 후추

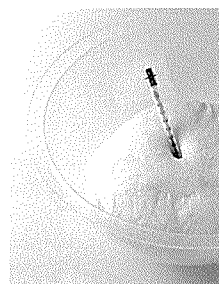
How to make 가늘게 채썰어 준비한 양파, 롤치즈, 허브 믹스를 섞고 소금, 후추로 간한다.



1 재료 계량
원종을 포함한 모든 재료를 계량한다.



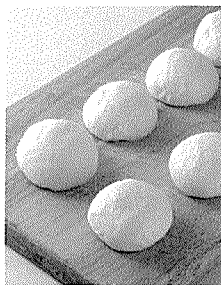
2 반죽
믹싱 볼에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 저속으로 믹싱한 다음 마지막 단계에 버터를 넣어준다. 반죽을 펼쳐 보았을 때 매끈해지면 믹싱을 완료한다. (반죽온도 27~28°C)



3 1차 발효
1 반죽을 등글게 뭉쳐 밀폐 용기에 넣고 뚜껑을 덮어 27°C~28°C에서 1차 발효시킨 다음 90분 뒤에 편치를 한다. **2** 뚜껑을 덮고 반죽이 2배 정도가 될 때까지(약 2시간 정도) 발효시킨다.



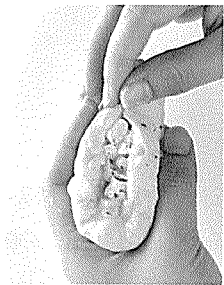
4 분할
반죽에 무리한 힘을 주지 않고 45g씩 가볍게 분할한다.
Tip 천연효모를 이용한 반죽은 가스가 지나치게 빠지는 것을 막기 위해 스크레이퍼를 이용해 분할하고 가볍게 동글린다.



5 동글리기
동글리기는 손바닥에서 하지 않고 끝부분을 당겨서 모아 주듯이 집어 뭉쳐주고 모아준 부분이 아래로 향하게 해서 올려둔다.



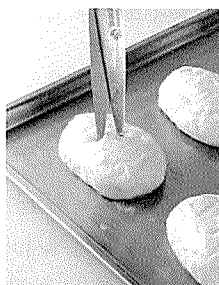
6 벤치타임
반죽이 마르지 않도록 젖은 헝겊을 덮어 20~30분 동안 벤치타임을 준다.
Tip 플라스틱 통에 넣고 뚜껑을 덮어 벤치타임을 주면 좋다.



7 성형
반죽을 밀어펴고 준비한 충진물을 넣어 직사각형으로 성형한다.



8 2차 발효
온도 27°C~28°C에서 120~180분 동안 2차 발효시킨다.
Tip 분할량이 적으면 반죽의 가스가 빠져나가 무거워지기 때문에 2차 발효시간을 충분히 갖는다.



9 굽기
계란 물칠을 하고 반죽 가운데 부분에 가위집을 낸 다음 230°C에서 15분 동안 구워낸다.

앙금 만들기

단팥빵에 넣는 앙금을 흑설탕을 사용해 직접 만들어 본다.



흑설탕 앙금

Ingredients 팥 1,000g 설탕 500g 흑설탕 300g

How to make

1 팥을 물에 담귀 불린다.
2 압력솥에 팥을 넣고 팥이 잠길 정도로 물을 넣어 끓인 다음 압력을 받아 증기가 빠져 나오면 불을 줄이고 10분 정도 더 끓여 불에서 내리고 식혀준다.

3 압력솥의 뚜껑을 열고 약한 불로 다시 끓인 다음 설탕을 여러 번에 나눠 넣으면서 나무주걱으로 팥을 으개면서 섞어준다.

4 ③에 흑설탕을 넣고 팥이 뭉개질 때까지 끓여준다.

Chef 채동진

천연발효빵 코너를 담당하는 채동진

교수는 동경제과학교 양과자학과

본과를 졸업하고 현재 동우대학 호텔제과제빵과 학과장을 맡아

제과인 양성에 힘쓰는 한편 체계적이고 이론적인 제과제빵을 끊임없이

연구·개발하는 진정한 제과인이다.

