

구겔호프

Kugel- hupf

박준상차장 <크라운베이커리>

구겔호프는 이스트가 들어가는 빵반죽으로 만들어지는 빵양과자이다. 그래서 빵보다는 양과자로서 이미지가 더 일반적이다.

구겔호프라는 명칭은 로마의 '어린이의 모자'라고 하는 뜻에서 유래되었다고 하는데 구겔호프를 굽는 형틀의 모양이 모자의 모양과 꼭 닮은 것에서도 이를 알 수 있다.

Kugelhupf는 '처음에 열렸다'라는 의미를 갖고 있기도 하며 또 kugelhupf라는 단어에서 kugel은 지구 또는 구슬의 의미로써 구형의 물건을 상징한다.

구겔호프를 만들때 이스트가 들어가는 빵반죽으로 만드는 방법 외에 버터케이크 반죽으로 만드는 또 한가지 방법이 있는데 독



일에서는 후자의 방법으로 만든 구겔호프가 인기를 모으고 있다.

원의 데멜이라는 양과자점에서는 이스트 구겔호프와 버터케이크 구겔호프 두가지를 만들어 팔고 있다.

버터케이크 구겔호프는 버터, 계란, 밀가루가 골고루 배합되어 만들어 진다.

역사적으로 거슬러 올라가면 구겔호프는

그리스 시대부터 있던듯 하며 17세기 프랑스와 루이 15세 왕비 '마리 레그친스키'의 친가인 폴란드왕 '스타니 스라스'가 매일 먹었다는 기록이 남아 있다. 또 오스트리아 황제 후란츠1세와 황제의 비 마리아 테레사에게서 태어난 마리 앙투아네트도 구겔호프를 매우 즐겨 먹었다는 기록이 전해진다.

마리 앙투아네트가 즐겨 먹었던 구겔호프는 효모로 만들어진 것인데 부르봉 왕조의 루이16세와 정략 결혼한 그녀는 결혼 전부터 구겔호프를 좋아했었다고 한다.

구겔호프는 '알사스과자'라고도 불리워지는데 이것은 알사스 지방에서 번성했기 때문이다. 이 구겔호프에서 힌트를 얻어 루이 15세의 의부였던 레그친스키 왕이 똑같이 이스트 과자인 바바를 개발했고 또 조금뒤 사바랭이란 제품이 만들어졌다.

당시의 발효는 현재의 이스트보다 훨씬 효력이 떨어지는 것으로 맥주효모와 같은 것이 이용되었는데 밀가루로 이스트를 사용할 때보다 약간 많이 사용되고 있다. [2]

재료

우유	250ml
이스트	40g
박력분	250g
강력분	250g
노른자	4개분
소금	10g
설탕	120g
바닐라	소량
레몬즙	소량
버터	160g
건포도	100g

만드는 법

- 1) 우유 80ml를 체온정도로 덥힌뒤 이스트를 넣어 발효시킨다.
- 2) 박력분, 강력분을 볼에 넣고 노른자, 소금, 설탕, 바닐라, 레몬즙, 나머지우유 170ml를 섞는다.
- 3) 2)에 1)을 넣고 끈기가 날때까지 섞는다.
- 4) 버터를 크림상태로 만든뒤 3)에 넣고 부드럽게 될때까지 섞어준다.
- 5) 30℃정도에서 2배 부피가 될때까지 발효시킨 다음 건포도를 넣어 섞는다.
- 6) 10분정도 휴지후 버터칠한 팬에 넣어 발효시킨다.
- 7) 모서리까지 부풀어 오르면 180℃ 오븐에 30분정도 굽는다.