

# 도우넛

## 반죽

재료	중량
중력분	500g
박력분	500g
베이킹 파우더	10g
설탕	120g
소금	12g
분유	40g
계란	230g
버터	130g
이스트	45g
물	380g

## A)크리밍

- 1)믹서볼에 버터를 넣고 포진시켜 크림을 만든다
- 2)설탕을 3~4회 나누어 넣으면서 크림을 만든다
- 3)소금을 넣어 섞고 계란을 조금씩 넣으면서 크림을 만든다 (이와같이 하는 것을 크리밍 단계라 한다)
- 4)믹서기에 ③을 넣고 중력분, 박력분, 베이킹 파우더를 넣어 섞은 후 분유, 물과 이스트 넣어 믹싱한다.
- 5)40분 정도 1차 발효 (30℃, 75%의 발효실)시킨다.
- 6)50g씩 분할한다
- 7)둥글리기 한다.
- 8)10분간 중간발효 시킨다
- 9)직경 8cm정도로 둥그랗게 한 뒤 직경 4cm 정도 링으로 가운데를 찍어낸다.
- 10)32℃, 75%의 조건으로 30분정도 2차 발효시킨다.
- 11)170~180℃ 기름에 약 2분 정도 튀긴다.



박준상 부장(크라운베이커리)

도우넛은 튀김과자의 하나로 그 역사는 고대 이집트까지 거슬러 올라간다.

이집트 사람들은 바빌로니아 사람들과부터 빵굽는 기술을 배웠는데 B.C1175년 경 수도 테베에 있었던 라메시스 2세의 궁전벽화에 이를 증명하는 빵과 제빵공장이 그려져 있다. 벽화 가운데 달팽이모양의 우넨트(unen-t)라는 기름에 튀긴 소형케이크가 그려져 있는데 이것이 아마 기록으로 남아있는 최초의 튀김과자인 듯하다.

아랍에서는 참기름이 그리스에서는 올리브기름이 옛날에는 아주 귀중한 것이었기 때문에 튀김과자는 축제날 같은 특별한 날에만 만들어 먹었다.

중세이후 크리스마스나 부활절에 여러가지 튀김과자가 만들어졌는데 페트게백(Fettgebäck), 베이그넷(Beignet), 카라스프리트(Calas Fritter) 등이 이때 만들

어졌으며 도우넛의 원형이 이 흐름속에서 태어났다고 한다. 한국이나 일본 등 아시아에는 쌀가루를 이용한 튀김이 있으나 도우넛과는 별개의 제품이다.

도우넛이 가운데 구멍이 뚫린 링모양이 된 것에는 여러가지 재미있는 전설이 있다. 첫째 선장설인데 19세기 중엽에 한센브래들러라는 선장이 튀김과자 가운데 구멍을 뚫어 배 운전대의 기워놓고 먹으면서 항해를 했다는 설이 있다.

둘째 인디언설로 1600년경 아메리카 인디언이 둥그런 반죽에 화살을 쏘아 가운데 떨어져나간 반죽을 튀겨 먹었다는 이야기에서 전해진 설이다.

셋째 이민설로써 1620년 영국의 청교도가 메이플라워호로 미대륙을 건너가던 도중 오란다에서 어떤 사람이 둥그런 과자 가운데에 호도를 박아 과자를 만들어 먹는 것을

보고 미국에 돌아갔는데 미국에는 호도가 없어 가운데 그것을 놓을 자리를 과대로 만들었다는 설이다.

그러나 실제로 가운데 구멍이 뚫려 있으면 열이 잘 통각되어 고르게 익기 때문에 서서히 그런 형태가 되었을 것이라는 이야기도 가장 합리적인 근거다.

1796년 뉴욕의 브로드웨이 근처에 제라루몬이란 부인이 도우넛가게를 처음 열었고 도우넛전문점인 던킨도너츠가 1950년에, 미스터도우넛이 1955년에 설립되었다.

청바지, 프로야구, 마릴린몬로, 콜라 등과 함께 도우넛은 가장 미국적인 상품으로 인식되고 있다.

도우넛이라고 하는 것은 도우(생지)와 너츠(호도 등)가 합성돼 붙여진 이름으로 생각되어진다. **☞**