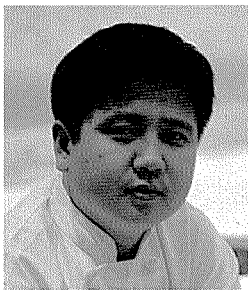


프렌치 바게트

다양한 요리가 가능한 담백한 프랑스 빵



김대식 / 제품실연

- 호텔신라, 신라명과, 리베라호텔 근무
- 프랑스 INBP 수료
- 현재 올리브베이커리 생산 부장
- 95년 「내손으로 더 맛있게 빵·과자 만들기」 출간

바게트는 사용재료가 간단하고 맛이 담백한 프랑스 빵이다. 무엇보다 샌드위치 등 다양한 요리에 활용할 수 있어 아이들 간식용으로 좋고, 식사대용으로도 응용할 수 있다. 또한 추운 겨울 각종 차와 곁들이면 손님접대용으로도 정성스럽고 예쁜 마음을 전할 수 있다.

■ 진행/ 강영주

KEY POINT

1. 성형(모양만들기)할 때 등글게 말은 이음새 부분을 단단하게, 하고 2차발효 완성시 충격이 가지 않도록 할 것.
2. 스프레이를 사용하여 물을 많이 뿌려주면 껍질이 균일하게 구워지므로 바삭바삭하고 윤기가 난다.

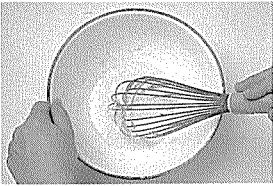


특징과 활용

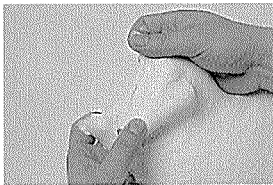
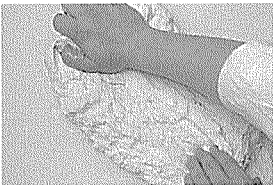
1. 표면에 물을 뿌려 굽기 때문에 겉질이 바삭바삭하고 씹을수록 고소하다.
2. 맛이 담백하고 속은 부드럽고 폭신하다.
3. 뜨거울 때는 그대로 버터 또는 아채소스 등을 곁들여 먹어도 좋지만, 오래 보관된 것도 다시 버터를 바른 후 마늘 등을 다져넣고 구워먹으면 '마늘 비게트'로 활용할 수 있다.

이렇게 만들기

1. 드라이이스트에 물(온도25℃)을 소량 넣고 혼합한 후, 다시 밀가루를 소량 넣고 질척거릴 정도로 혼합한다.

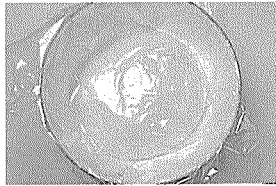


2. 소금을 나머지 물에 풀어준다.
3. 중력분에 ②를 넣고 약간 혼합한 후, 다시 ①을 넣고 충분히 혼합시켜 반죽한다.
4. ③을 도마 위에 올려 약 15분 정도 치댄다. - 반죽이 완전히 멎어질 때까지 해주고, 반죽상태가 씹던 찌름 늘었을 때의 상태면 된다.

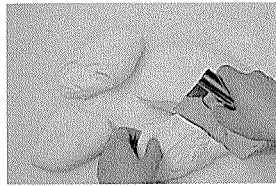


5. ④를 볼에 담아 비닐을 덮은

후 28℃ 실온에서 1시간 동안 놓고 1차 발효시킨다.



6. ⑤를 스크레이퍼로 200g(가정용 저울 사용)씩 자른 후 둥글둥글하게 만든다.

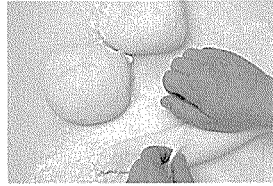
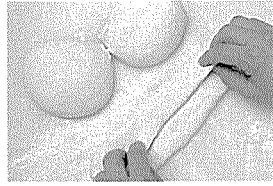


7. ⑥에 비닐을 덮은 후 28℃ 실온에서 15분간 놓아둔다.

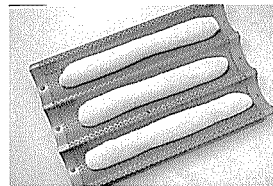


8. ⑦을 도마 위에 올려놓고 밀대로 납작하게 편다.

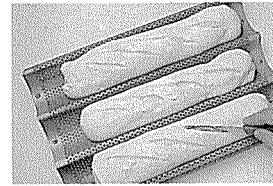
9. ⑧을 1/3 접고, 다시 1/3 접은 후, 탱탱하고 탄력있게 돌돌말아 기다란 원기둥 모양으로 만들어 준다.(길이20cm, 직경2cm)



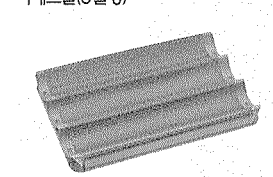
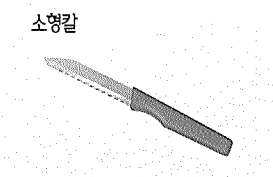
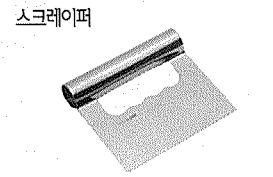
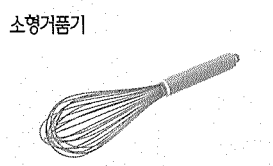
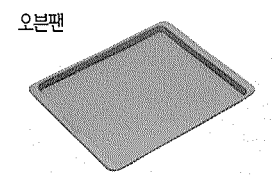
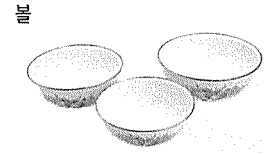
10. ⑨를 비게트틀에 넣고 간이발효실(〈그림1〉참조)에서 기존 크기의 2배가 되도록 1시간 정도 2차 발효시킨다.



11. ⑩에 소형칼로 칼집을 내고 스프레이로 물을 많이 뿌려준 후 오븐팬에 올려 오븐(온도185℃-강제순환식 가정용 컨벡션오븐 기준)에서 30~45분간 굽는다.



사용 도구



※ 그밖에 반죽의 발효를 위한 요리용 비닐이 필요하다.

도구협찬: 유임산업(대표:김영철)
 ☎ 송파점(02)403-3415
 분당점(0342)717-3415
 상계점(02)933-4693

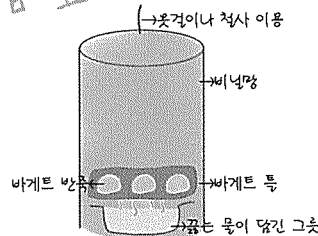
사용 재료 및 중량(200g × 3개분)

	재료	중량(g)	(%)	비고
반죽	강력(중력)분	530	100	이스트푸드 : 이스트의 발효를 촉진시키고, 빵반죽과 빵의 질을 개량하는 재료.
	소금	9	2	
	물	350	66	
	이스트푸드	1	0.2	
	드라이이스트	5	1	

※ 원하는 수량의 빵을 더 만들고 싶을 경우 중량 오븐팬에 밝힌 '베이킹 퍼센트(%)'를 참고하여 배합하면 된다. 베이킹 퍼센트(%)는 강력분을 100으로 보았을 때 타재료의 사용량 비율임.

※ '이스트 푸드'와 '드라이이스트'에 대한 자세한 설명은 <재료색인>을 참조.

참고하기



〈그림1〉 간이발효실



〈그림2〉 비게트 반죽에 소형 칼로 칼집을 낼 때는 거의 수평으로 포를 뜨듯이 얇고 깊게 낸다.