

# 옥수수 찐빵

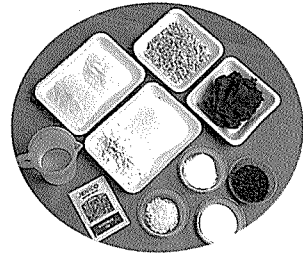
찬바람이 불어오면 ~ ㄱ~ 호호호빵~. 예전에 겨울만 되면 들리던 호빵 CF처럼  
김이 솔솔나는 따뜻한 찐빵이 생각나는 계절이 돌아왔다.

이번 홈 데이드 베이킹에서는 추운 겨울 간식용으로 인기가 있는 옥수수 찐빵을 만들어 보았다.  
팔과 검정깨, 울무 등의 재료를 사용해 누구나 손쉽게 만들 수 있는 레시피다.

〈진행/ 박현하〉

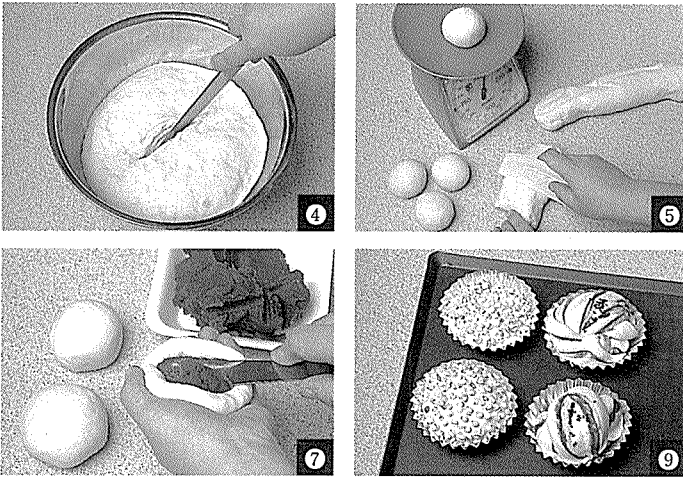
## 만드는 법

- 1 강력분, 박력분, 옥수수가루, 소다, 개량제를 체쳐 준비한다.
- 2 물, 인스턴트 이스트, 설탕을 그릇에 넣고 보글보글 해질 때까지 10분정도 그대로 놓는다.  
※ 일반적으로 인스턴트 이스트는 그대로 가루에 섞어 반죽하지만 발효실이 없는 가정에서는 발효시간을 단축하기 위해 ②와 같은 방법으로 사용한다.
- 3 ①에 ②를 넣어 섞은 후 가루가 완전히 섞이도록 대리석 위에서 15~20분간 계속 치대어 준다.
- 4 ③을 실온에서 2시간 발효시킨다.  
※ 칼로 그어 보았을 때 지른 면이 수축이 될 때까지 발효시킨다.
- 5 ④가 2배정도 부풀면 70g씩 분할시킨다.
- 6 ⑤에 젖은 수건을 덮어 15분간 놓아 둔다.
- 7 ⑥에 40g의 앙금을 넣고 싸준다.
- 8 원하는 모양으로 성형한다. (성형 방법 참조)
- 9 알루미늄 컵에 팬닝한 후 실온에서 30~40분간 2차발효 시킨다.
- 10 100°C에서 13분간 찐다.



### 재료 중량(g)

강력분 400, 옥수수 가루 50, 박력분 50, 소다 5, 개량제 10, 소금 5, 인스턴트이스트 10, 설탕 25, 분유 10, 물 400, 앙금 550, 검정깨 약간, 울무 적당량

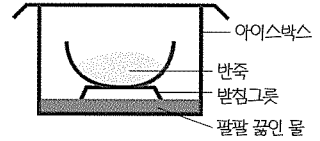


### 참고하기

#### 가정에서 발효는 이렇게...

##### 1 아이스박스 활용법

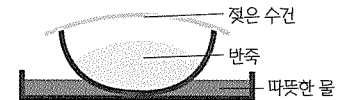
아이스박스에 팔팔 끓는 물을 넣고 반죽을 담은 그릇에 직접 뜨거운 물이 닿지 않도록 받침 그릇을 맨 후 반죽을 담은 그릇을 올리고 뚜껑을 닫아 반죽이 2배정도 부풀었을 때 꺼낸다.



##### 2 오븐 활용법

● 데우기 기능이 있는 오븐 : 15분간 데우기 기능으로 가열한 후 오븐을 끄고 그림과 같이 준비한 반죽을 20분간 넣어 두었다 다시 10분간 데우기 기능을 작동시킨다.

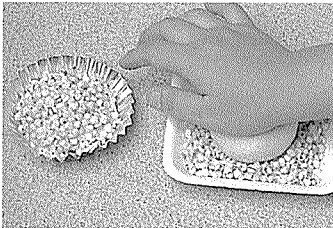
● 데우기 기능이 없는 오븐 : 200°C에서 10~15분간 가열시킨 후 오븐을 끄고 10분정도 내부 온도가 따뜻하게 식을 때까지 기다린 후 그림과 같은 방법으로 반죽을 넣고 발효시킨다.



##### 3 햇볕을 이용한 발효법

반죽을 담은 그릇을 랩으로 싸 후 햇볕이 잘 드는 곳에 놓는다.

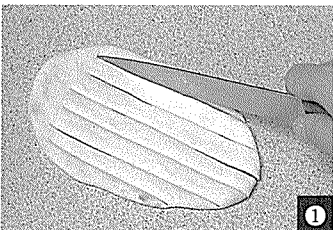
## 성형방법



하나 - 삶은 울무에 반죽을 놓고 손바닥으로 눌러준다.

#### 울무 정처리하기

- 1 울무를 30분간 물에 불린 후 소금을 넣고 투명해질 때까지 삶는다.
- 2 ①을 체에 걸러 물기를 빼고 키친타월에 올려 물기를 완전히 뺀 후 사용한다.

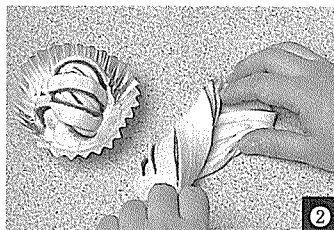


둘 - ① 앙금을 싸 반죽을 밀대로

밀어 편 후 6개정도의 칼집을 넣어준다.

② 밑부분을 잡고 자르지 않은 부분을 꼬아 문쳐준다.

③ 윗부분을 살짝 눌러 팬닝한 후 깨를 뿌린다.



### 박은주/ 제품실연 및 도움말

- 쿠키 홈 대표
- 프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
- 제품 컨설턴트로 활동



### ▶ 바로 잡습니다

12월호 '크리스마스 케이크'의 별모양반 만들기 6번 그림을



로 바로 잡습니다.