

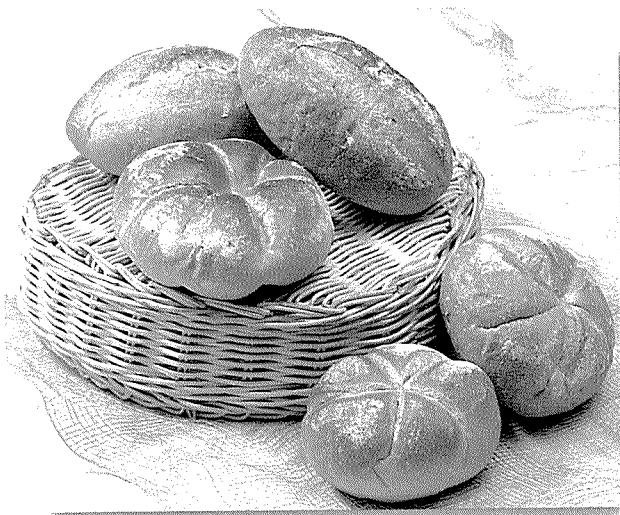
독일 · 이태리 정통 제품 탐구 II

- UK프로베이커 해외 연수 -

이번 연수 제품 중에는 호밀을 사용한 사워 도우를 이용 제법과 국내에 없는 재료를 이용한 제품이 있으나 제조가 가능하도록 대체 재료와 제법을 소개한다는 것을 밝혀둔다. *표시된 재료는 UK프로베이커 취급 제품이다.

<진행/박종산>

바이젠 브롯첸 Weizenbrotchen



재료 총량(g)

강력분 1,800, *디어바게뜨 200, 소금 40, 생이스트 80, 물 1,140

만드는 법

1. 1단 2분, 2단 5분간 믹싱한다. (반죽 온도 25~26°C).
2. 10분간 휴지시킨 뒤 55g으로 분할하고 15분간 다시 휴지시킨다.
3. 원형 또는 타원형으로 분할한 상태 그대로 철판에 올려 놓아 성형한다.
4. 32°C, 75%로 발효실에서 45분간 발효한다.
5. 일자 또는 다섯갈래로 칼질 후 230~240°C에서 18~20분간 굽는다.

호밀롤/로건 브롯첸 Roggenbrotchen



재료 총량(g) / 배합률(%)

*로건픽스 800(40%), 강력분 1,200(60%), 설탕 20(1%)

*멜란지 버터 40(2%), 소금 40(2%),

*플러스몰트(개량제) 40(2%)

생이스트 80(4%), 물 1,420(71%), 활성 글루텐 60(3%)

만드는 법

1. 1단 6분, 2단 2분간 믹싱한다(반죽 온도 28°C)
2. 30분간 실온에서 발효한 후 55~62g으로 분할한다.
3. 분할한 상태 그대로 철판에 올려 놓아 성형한다.
4. 32°C, 70%로 발효실에서 40분간 발효한다.
5. 220~230°C로 20분간 굽는다.

바이킹롤 Wikinger Roll



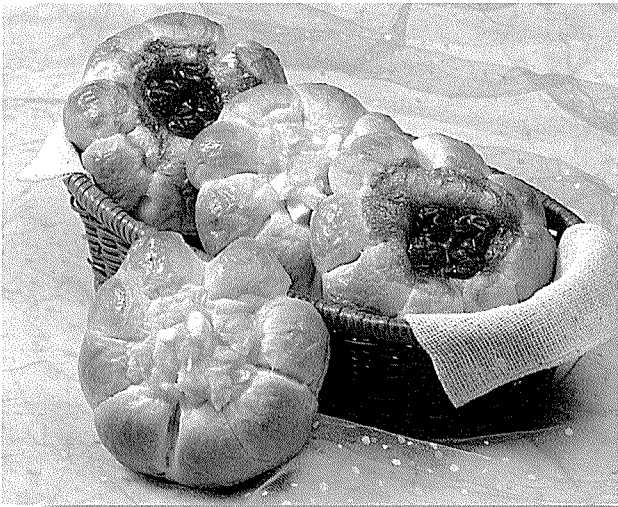
재료 중량(g) / 배합률(%)

*바이킹 믹스 660 (33%), 강력분 1,340 (67%),
생이스트 80(4%), 물 1,100~1,200 (±54%)

만드는 법

1. 저속 3분, 중속 3분간 믹싱한다(반죽 온도 27°C).
2. 15분간 실온에서 휴지한 후 롤은 60g, 스틱은 300g으로 분할한다.
3. 35°C, 80%로 발효실에서 45~55분간 발효한다.
4. 참깨, 아마인씨, 오트밀 플레이크 등으로 토핑하고 칼집을 넣는다.
5. 바게트나 롤과 같은 방법으로 굽는다.

헤페 콕 타이그 Hefe-Quarkteig



재료 중량(g) / 배합률(%)

*콕 타이그 믹스(치즈 믹스) 1,500(100%)
생이스트 75(5%), 계란 255(17%), 물 300(20%)

만드는 법

1. 반죽이 매끄러워질 때까지 믹싱한다. 팬을 사용할 때에는 1단 1분, 2단 3분, 케이크·비스킷용일 때는 1단 1분, 2단 8분 믹싱(반죽 온도 25~27°C).
2. 20분간 실온에서 발효 후 50g으로 분할해 성형한다.
3. 35°C, 80%로 40분간 발효실에서 발효해 굽는다.
4. 사과나 체리 통조림으로 토핑해 마무리한다.

치아바타 Ciabatta



재료 배합률(%)

강력분 90, *디어바게뜨 10, 생이스트 3, 물 70

만드는 법

1. 저속 10분, 중속 6분으로 약간 오버 믹싱된 듯 글루텐을 형성시킨다 (반죽 온도 26°C).
2. 기름칠한 플라스틱통에서 60분간 발효한다.
3. 덧가루를 많이 뿌리고 분할한다. 소형은 60~100g, 중형은 150~300g, 대형은 300~500g.
4. 뒤집어서 실온 또는 낮은 온도로 약 40~50분간 2차 발효한다.
5. 뒤집어 철판 또는 오븐 바닥에서 스팀을 넣고 굽는다.