

# 생지가 끈적끈적하고 늘어지는 이유와 해결방법은?

믹싱을 하다보면 생지가 끈적끈적하고 잘 반죽되지 않을 때가 있다. 이러한 이유는 생지 안의 글루텐 조직이 충분히 형성되지 못해서이다. 그 이유를 다음의 몇 가지로 꼽아볼 수 있다.

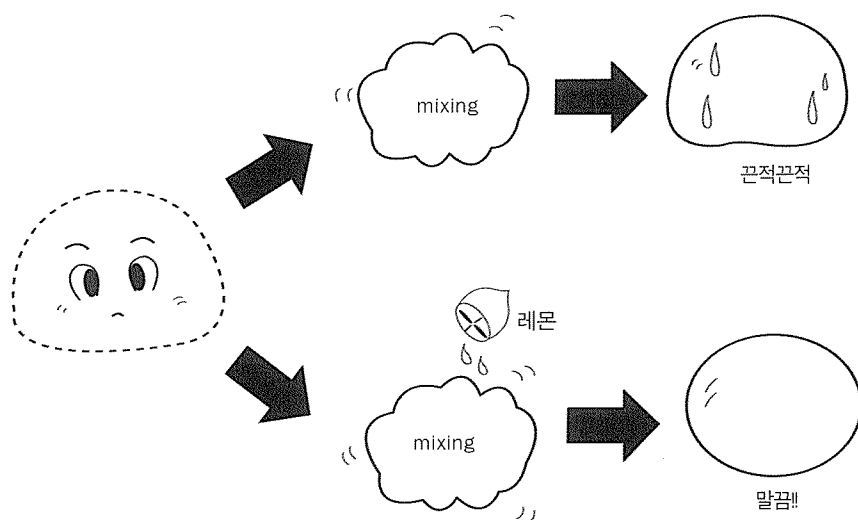
첫번째, 수분의 배합이 너무 많았을 경우 생지내부에 유리(遊離)된 자유수가 많아져 생지가 끈적거린다.

두번째, 소금 넣는 것을 잊었거나 소금의 양을 정확하게 계량하지 않아 적게 넣은 경우이다. 소금은 생지내부에 글루텐을 활성화시켜 빵생지 전체의 탄력성을 좋게 한다. 따라서 소금이 들어가지 않은 빵은 정상적으로 글루텐을 형성하지 못하기 때문에 생지가 제대로 반죽되지 않아 끈적거리게 된다.

세번째는 밀가루의 숙성이 부족한 경우로 산화부족으로 인해 끈적거릴 가능성이 높다. 또한 숙성이 덜된 밀가루는 흡수율도 낮아 반죽이 떨어진다.

위의 세 가지 이유 가운데 앞의 두 가지는 정확한 계량으로 해결할 수 있지만 세 번째의 경우는 밀가루를 만져보거나 보는 것만으로는 알 수 없다. 한번 생지를 만들어 본 다음에 판단할 수밖에 없는 것이다.

따라서 밀가루의 숙성이 부족하다고 판단될 때는 생지에 산화제를 첨가해 생지의 산화를 증가시켜 끈적임을 없애도록 해야한다. 또는 산화제 대신에 레몬즙을 섞는 것도 좋은 방법 중 하나이다. 레몬즙에 들어있는 비타민 C가 생지의 산화제 역할을 하면서 빵생지의 원활한 반죽을 돕기 때문이다.



▲ 숙성이 덜 된 밀가루를 반죽할 때 레몬즙을 넣어주면 반죽이 말끔해진다.