베이글을 굽기 전에 데치는 이유는?

베이글의 기원과 발상에 대해서는 여러 가지 설이 있으나 아직은 풀리지 않은 부분이 많다. 다만 약 2,000년 전부터 유대인들에 의해 전해 내려오고 있으며, 유대인들이 각 나라로 이주해 다니면서 세계에 보급시킨 빵이라고만 알려져 있다.
베이글을 만드는데 있어 가장 큰 특징은 굽기 전에 데치는 것이다. 발효시킨 생지를 1~2분간 데치면 생지 내에 가스가 팽창해 생지를 부풀린다. 이렇게 부풀린 빵은 오븐에 넣어 구워도 더 이상 부풀지 않는다. 즉, 데치는 과정에서 더 이상 발효, 팽창하지 않도록 볼륨을 결정하기 때문에 구울 때 빵이 부풀지 않는 것이다. 이렇게 하면 폭신폭신하게 부푸는 대신에 씹히는 맛이 있는 빵이 된다.
이는 충분히 물을 흡수한 생지 표면의 전분이 90℃ 전후의 열탕에서 데치는 작업으로 인해 호화되고, 이것을 다시 오븐에서 재가열해 호화된 전분을 고형화 시키는 원리로 윤이 나고 바삭바삭 씹히는 맛이 있는 빵을 완성할 수 있다.
베이글을 데치는 이유는 이상과 같지만, 먼 옛날부터 어떻게 이런 방법을 생각할 수 있었는지는 아직 수수께끼로 남아있다.

베이글의 종류와 특징

▪ Plain Bagel

무표백의 고단백 밀가루를 사용하여 독특한 방법으로 구워낸다.

▪ Cinnamon and Raisin Bagel

플레인 베이글에 시나몬의 풍미와 건포도의 단맛을 조화롭게 배합한 베이글.

▪ Wheat Bagel

돌절구로 간 호밀과 최고급 밀가루를 섞어 정통 빵의 맛을 즐기는 사람들의 취향에 잘 맞는 베이글.

▪ Garlic Bagel

잘게 다져진 마늘의 독특한 맛이 고단백 밀가루의 맛을 한층 살려준다.