

갓 구운 식빵의 찌그러짐을 방지하기 위해서는

갓 구운 빵, 특히 식빵팬에 넣어 구운 빵(풀먼 식빵, 산형 식빵)에서 때때로 겉 표면이 찌그러지는 현상을 발견할 수 있다. 그 원인으로 ① 덜 구워지다 ② 빵 반죽이 지나치게 부드럽다 ③ 식빵틀에 비해 반죽의 중량이 적절하지 않다 등을 예로 들 수 있다.

직접적인 원인은 빵의 껍질(크러스트)과 속(크럼)이 약해지는 현상에 있다. 고온에서 갓 구운 빵이 실온에서 냉각하다 보면 빵 내부에 가득 차 있던 수증기가 외부로 방출되면서 빵껍질이 눅눅해진다. 빵껍질은 빵의 골격이다. 때문에 수증기에 의해 빵껍질이 눅눅해지면 크고 무게가 나가는 식빵에서 찌그러짐 현상이 발생되곤 한다.

빵 속은 집에 비유하면 벽에 해당한다. 빵 속은 무수한 기포가 모여 형성되며, 기포를 감싸고 있는 글루텐 막과 찰싹 달라붙은 전분 알갱이, 이밖에 여러 소재의 분자 등으로 구성되어 있다. 갓 구운 빵은 글루

텐막과 다른 성분이 뭉쳐 있는 정도가 충분하지 않아 붕괴되기 쉽다.

빵의 찌그러짐을 예방하는 방법을 생각해 보자. 「쇼크」라 불리는 이 방법은 빵을 오븐에서 꺼낸 직후, 식빵틀에 넣은 상태에서 '탕' 하고 작업대 위에 떨어뜨리는 것을 말한다. 쇼크 요법은 빵 안에 가득 차 있는 수증기를 조금이라도 빨리 방출시켜, 빵껍질 부분에 존재하는 수분의 정도를 적게 하려는 것이다.

갓 구운 식빵 속에 형성된 불안정한 기포막이 쇼크 요법을 통해 팽팽하게 변하면서 안정된 상태로 바뀐다(그림 참조). 이렇게 기포막이 강화되고 기포 상태가 안정되면서 찌그러짐을 방지할 수 있는 것이다. 이 쇼크 요법이 항상 찌그러짐을

예방할 수 있는 것은 아니다. 다만 찌그러짐 현상이 일어날 확률을 줄이고 찌그러지는 정도를 완화시키는 방법으로 보면 된다.

