



식빵의 각을 깔끔하게 구우려면

구운 식빵의 위쪽 각이 둥글게 되거나 모가 나는 이유는 무엇일까, 그 원인은 두가지가 있다. 첫째는 식빵들에 대한 반죽의 분량이 적절하지 않은 경우이다. 반죽의 분량이 많으면 각이 생기고 반죽의 분량이 적으면 각이 둥글게 된다. 다른 하나는 발효의 진도에 따른 경우이다. 오븐에서 제품을 최종발효할 때 발효가 과다인 경우 각이 생기고 발효가 부족한 경우 각이 둥글게 된다. 구체적으로 설명하자면 다음과 같다. 실제 반죽의 상태(특히 각각의 반죽의 상태가 어느 정도일 때 오븐 속에서 급속히 부풀어오르는 현상을 일으키는지)와 반죽의 중량과 식빵들의 용적간 균형이 문제가 되는 것이다.

예를 들자면 일반적인 직접 반죽법으로 만든 각식빵, 우선 식빵들의 용적을 물의 중량으로 환산한다. 그 물의 중량에 대해 25%의 중량의 반죽을 틀에 채운다. 그 반죽을 틀용적의 70%정도까지 오븐에서 최종발효시킨 후에 구우면 대개 틀에 딱 달라붙어 보기 좋은 빵이 된다. 일반적으로 각식빵의 위쪽 각에 5~10mm 정도의 흰색띠가 나타나는 것이 보기 좋은 각식빵으로 평가받고 있다. 물론 반죽의 종류가 바뀌면 그 반죽의 부풀어 오르는 상태도 변화한다. 그렇기 때문에 반죽의 개성이나 상태를 파악하는 것이 예쁜 형태의 빵을 굽는 요령이 된다.

생지 분량과 발효 정도에 따른 제품의 차이

