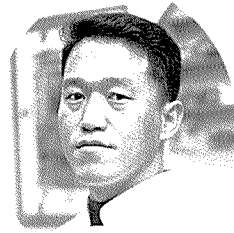


샌드위치 클래스

샌드위치는 빵과 충전물의 소재 선택이 매우 다양해 근래 들어 많은 인기를 얻고 있다 이에 본지에서는 최근 샌드위치 전문가로 활약하고 있는 최병철씨를 필자로 매월 2제품씩 샌드위치 교실을 진행한다.

<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>

* 표시 제품의 구입처 : 하모니 푸드 ☎ (02)554-9101



최병철

- 84~87년 자운제과점 공장장
- 93년 리버사이드 호텔 제과장
- 94년 건국대 사회교육원 강사
- 현 하모니푸드 제품개발팀장

호두 피자 브레드

호두 피자 브레드 / 재료 중량(g)

강력분 1,700, 크라프트콘 믹스 300, 설탕 120, 소금 25, 제빵 개량제 30, 드라이이스트 30, 계란 200, 물 800, 버터 240, 호두 200

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 저속 2분, 중속 10분으로 믹싱한다.(반죽 온도 27°C)
2. 25~30분 동안 1차 발효시킨 후 130g씩 분할해 지름 13cm의 원형 모양으로 성형한다.
3. ②를 30분 정도 2차 발효한 후 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 7분간 굽는다.

마무리 재료

호두 피자 브레드 1개, *약두햄(얇게 슬라이스 한 것) 2장, *비어햄(얇게 슬라이스 한 것) 2장, *에담 치즈 2장, 양파 소량, 당근 소량, 토마토 슬라이스 2조각, 양상추 1장, 바질 소스 소량, 아라비아타 소스 소량
※ 머시룸 소스는 141쪽의 펌퍼니클 샌드위치 참조

만드는 법

1. 살짝 달군 프라이팬에 '호두 피자 브레드'를 넣어 약한 불에서 2분 정도 굽는다.
2. ①의 '호두 피자 브레드' 끝을 칼로 자르고 안쪽 전체에 '아라비아타 소스'를 듬뿍 바른다.
3. '바질 소스'를 살짝 바르고 양상추를 적당량 채워 넣은 후 에담 치즈 2장을 올린다.
4. ③ 위에 약두햄과 비어햄을 깎 후 슬라이스 한 양파를 소량 얹는다.
5. 2~3cm로 가늘게 채썬 당근과 슬라이스한 토마토를 위에 올려 샌드위치를 완성한다.

♣ 바질 소스 / 재료 중량(g)

바질(허브) 100, *미스터 치즈(스프레드 치즈) 100, 마요네즈 100

바질과 미스터 치즈를 섞다가 마요네즈를 넣는다.

♣ 아라비아타 소스

팅가 소스와 비슷한 맛이 난다. 토마토와 향신료, 올리브유 등을 섞어 만든 소스.





팜퍼니클 / 재료 중량(g)

전처리한 볼콘 믹스(호밀사워분말 믹스) 1,400, 강력분 600,
말짚울민(몰트를 태운 것) 100, 소금 40, 생이스트 40, 물 1,600,
곡밀(오트밀 등) 소량

* 볼콘 믹스와 말짚울민은 베이크플러스 취급품목임. ☎ 567-7015

만드는 법

- 곡밀을 제외한 전 재료를 넣고 저속 6분, 중속 2분간 믹싱 후 20~30분 정도 휴지 시키고 다시 저속으로 2분간 믹싱해 반죽을 완성한다.(반죽 온도 28~30°C)
※ 전처리 과정에서 볼콘 믹스와 물을 동일한 비율로 섞어둔다.
- ①을 15분 동안 1차 발효한 후 틀의 크기에 맞게 분할해 성형한다.
※ 분할량은 70% 정도가 적당하며 분할 후 바로 성형작업을 하는 것이 좋다.
- 오트밀 등의 곡밀을 묻혀 60~90분 정도 2차 발효시킨다.
- 260°C 오븐에서 스팀을 주입한 후 200°C로 온도를 낮추고 70~90분 동안 굽는다.

충전물 / 재료

* 약두햄 적당량, 토마토 1개, 양파, 올리브유, 머시룸 소스, 텡가 소스(또는 아라비아타 소스)

만드는 법

- 약두햄과 토마토, 양파를 얇게 저민 후 깍둑썰기한다.
※ 약두햄과 토마토 중량은 1:1로 정하고 양파는 1/10 정도의 양을 사용한다.
- 올리브유와 머시룸 소스, 텡가 소스를 넣고 잘 버무린다.
※ 케이준 스파이스를 뿌려주면 매콤한 맛이 난다.

마무리 재료

*에담치즈 3장, 팜퍼니클 슬라이스 2쪽, 양상추 1장, 계란 1개, 머시룸 소스 적당량

만드는 법

- 얇은 두께로 부친 지단에 '충전물'을 넣어 등글게 만든다.
- '팜퍼니클' 뒷면에 머시룸 소스를 듬뿍 바르고 양상추를 적당량 올린다.
- ② 위에 ①을 올린 후 에담 치즈 3장을 평평하게 깎는다.
- 나머지 '팜퍼니클'에 머시룸 소스를 발라 ③ 위에 얹어 완성한다.

◆ 머시룸 소스 / 재료 중량(g)

버섯(양송이) 100, 마요네즈 130

잘 다진 버섯과 마요네즈를 섞는다.

◆ 텡가 소스 닭가슴살, 양파, 피망, 오레가노를 혼합해서 만든 소스.