

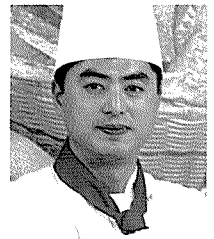


CONTENTS

- V. 제빵 실기
- 1. 식빵
- 2. 프랑스빵
- 3. 롤빵
- 4. 롤빵
- 5. 스위트롤
- 6. 피자빵
- 7. 도너츠
- 8. 조리빵
- 9. 샌드위치
- 10. 동물빵
- 11. 장식빵
- 12. 쪄빵
- 13. 천연 발효빵

# 제빵 실기 롤빵

글 / 채동진  
 동우대학 제과제빵과 학과장 · 교수  
 연구실 : 033)639-0655



## I. 정의

‘롤(Roll)’은 소형빵의 총칭으로 일반적으로 ‘롤’, ‘롤빵’ 등의 명칭이 같이 쓰인다. 이러한 롤빵의 중량은 대부분 1/2파운드(약 225g) 이하이다. 롤빵은 반죽을 길게 늘여 편 후 끝부분을 말아(Roll) 성형한 것에서 비롯됐으며, 미국에서는 롤(Roll), 영국에서는 번즈(Buns), 독일에서는 브로첸(Brotchen), 프랑스에서는 프티 빵(Petit Pain)이라고 부른다.

영국에서 쓰이는 명칭인 번즈는 본래 건포도를 넣고 계란찰을 한 소형빵을 의미했다. 이것이 미국에 전해져 여러 가지 모양으로 바뀌었고 스위트 롤이나 커피 케이크 형태로 변형됐다고 전해진다. 현재 만들어지고 있는 번즈는 대부분 핫도그 번즈, 햄버거 번즈, 샌드위치 번즈 등을 가리킨다. 일본에서는 테이블롤(Table Roll)이라고 하는데 이는 ‘슬라이스하지 않고 테이블 위에 올리는 소형빵’이란 의미에서 붙여진 이름이다.

## II. 종류

롤빵은 크게 저울배합인 하스 브레드(Hearth Bread) 계열의 하드롤과 고울배합인 소프트롤로 분류된다. ‘하스(Hearth)’란 빵이나 케이크를 구울 때 밑에서부터 열을 전달하는 오븐의 구움대를 뜻한다. 따라서 하스 브레드는 ‘직접 구운 빵’, 즉 반죽을 철판이나 틀

을 사용하지 않고 오븐의 하스에 직접 얹어 구운 제품을 일컬으며, 프랑스빵, 호밀빵 등 서구식 식빵이 이에 속한다.

|      | 종류  |
|------|---|
| 하드롤  | 카이저롤, 프렌치롤, 비엔나롤, 브로첸, 브레첸, 슬트스틱, 치즈스틱 등          |
| 소프트롤 | 크루아상, 브리오슈, 크레센트를, 치즈롤, 파커하우스롤, 핫도그롤, 버터롤, 스위트롤 등 |

### Ⅲ. 제조 공정

#### 1. 하드롤의 제조 공정

- ① 반죽 : 스트레이트법 또는 스펀지법으로 반죽하며, 알맞은 반죽 온도는 스트레이트법으로 제조할 경우는 24~26℃, 스펀지법으로 제조할 경우는 23℃이다.
- ② 1차 발효 : 스트레이트법으로 제조할 경우는 2~3시간, 스펀지법으로 제조할 경우는 4~5시간이 알맞다.
- ③ 분할 : 소형 제품이므로 40~60g씩 하는 것이 가장 알맞다.
- ④ 성형, 팬닝 : 롤빵의 각 종류에 알맞은 성형을 한다.
- ⑤ 2차 발효 : 롤빵을 만들기에 알맞은 조건은 온도 32℃, 습도 70%이다.
- ⑥ 쿠프(Coupe): 굽기 공정 전 반죽에 칼집을 넣는다.
- ⑦ 굽기: 200℃에서 25분간 굽는데 이때 오븐에 스팀을 넣어주면서 굽도록 한다.

#### 2. 소프트롤의 제조 공정

- ① 반죽 : 손으로 반죽할 경우, 제품의 볼륨보다는 부드러운 식감을 살리기 위해 80%정도 믹싱하지만 기계를 이용해 반죽할 경우 신장성을 좋게 하기 위해 클린업 단계까지 믹싱한다.
- ② 1차 발효 : 1시간~1시간 30분간 발효시킨다.
- ③ 성형, 팬닝 : 롤빵의 각 종류에 알맞은 모양으로 성형한다.
- ④ 2차 발효 : 하드롤과 달리 온도 43~46℃, 습도 90~95%가 알맞은 발효조건이다.
- ⑤ 굽기: 210~230℃에서 구워준다. 롤빵은 소형제품이므로 언더 베이킹하도록 한다.

언더 베이킹(Under Baking) : 높은 온도에서 빨리 굽는 방법. 롤빵과 같은 소형 제품, 발효를 길게 한 반죽, 설탕과 우유를 적게 넣은 반죽은 가능한 단시간에 굽는 것이 좋기 때문에 언더 베이킹을 해야한다.

### Ⅳ. 여러 가지 롤빵의 배합 및 공정

#### 1. 버터롤(Butter Roll)

##### 배합률(%)

강력분 90, 박력분 10, 생이스트 3~4, 설탕 12,  
소금 1.6~1.7, 분유 3, 버터 15, 계란 11~15, 물 45~48

##### 만드는 법

1. 전 재료를 믹싱한다(반죽 온도 31℃).
2. ①을 25분간 1차 발효시킨 후 40g씩 분할하고 10~15분간 벤치타임을 준다.
3. ②를 당근모양으로 둥글려 성형한 후 밀대로 길게 밀어 반죽의 끝부분부터 말아준다.
4. 36~38℃, 습도 80~85%에서 20~30분간 2차 발효시킨 후 계란물을 칠하고 200℃에서 15분간 굽는다.

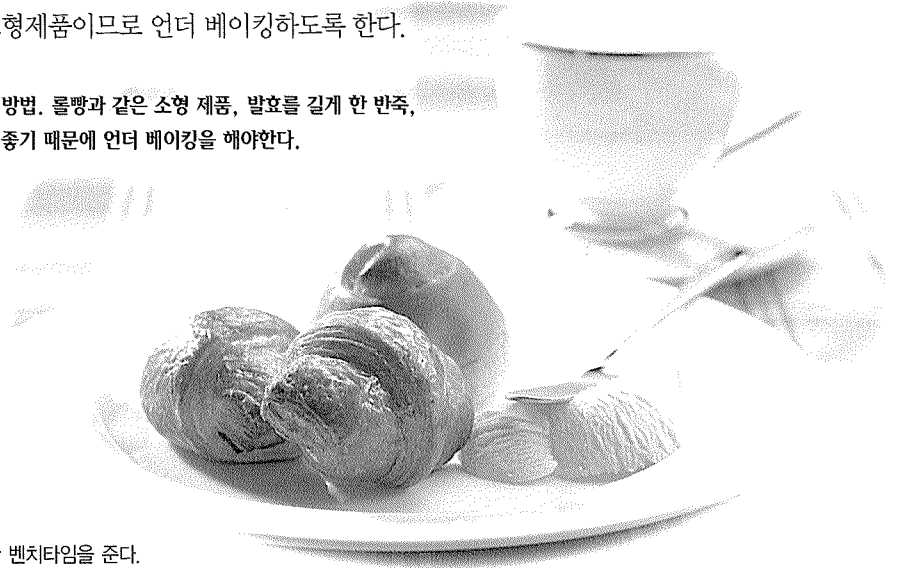
#### 2. 건포도 버터롤(Raisin Butter Roll)

##### 배합률(%)

중력분 80, 박력분 20, 생이스트 2.5, 설탕 10, 소금 1.8, 버터 6,  
쇼트닝 6, 계란 10, 분유 2, 이스트 푸드 0.01, 물(또는 우유) 50, 건포도 10~20

##### 만드는 법

전반적인 공정은 '버터롤'과 같다. 단, 건포도가 반죽 밖으로 나오지 않도록 성형한다.  
건포도가 반죽 밖으로 나올 경우, 굽기 중 건포도가 타거나 딱딱해져 식감이 좋지 않기 때문이다.



### 3. 스위트롤(Sweet Roll)

#### 배합률(%)

강력분 90, 박력분 10, 생이스트 6, 설탕 20, 소금 1.3,  
무염버터 20, 계란 20, 분유 5, 물 30

#### 만드는 법

1. 전 재료를 믹싱한다(반죽 온도 31°C).
2. ①을 25분간 1차 발효시킨 후 40g씩 분할하고 10~15분간 벤치타임을 준다.
3. ②를 넓게 밀어편 후 아몬드 크림을 바르고 그 위에 계피가루, 건포도, 사과 슬라이스, 커스터드 크림 등을 올린다.
4. ③을 롤처럼 말아 커팅한 후 팬닝한다.
5. 36~38°C, 습도 80~85%에서 20~30분간 2차 발효시킨 후 계란물을 칠하고 200°C에서 15분간 굽는다.

### 4. 기타 롤빵 종류

양파롤, 치즈롤, 계피롤, 커피롤의 일반 공정은 버터롤과 같으며, 성형은 스위트롤과 같은 방식으로 한다.

|     | 재료 / 배합률(%)  |
|-----|--|
| 양파롤 | 강력분 100, 생이스트 4, 설탕 5, 소금 2, 버터 10, 계란 5, 물 60   |
| 치즈롤 | 강력분 100, 생이스트 3.5, 설탕 10, 소금 2, 버터 5, 계란 10, 프로세스 치즈 10, 물 55                          |
| 계피롤 | 강력분 80, 중력분 20, 생이스트 3, 설탕 12, 소금 1.8, 쇼트닝 10, 분유 3, 이스트 푸드 0.1, 물 55                  |
| 커피롤 | 강력분 80, 중력분 20, 생이스트 3, 설탕 18, 소금 1.5, 쇼트닝 7, 커피 파우더 2, 생크림 5, 이스트푸드 0.1, 물 55, 건포도 15 |

#### 제45호

1. 러시아의 전통 축제 마슬레니차 기간에 먹는 음식은?
2. 파리 교외의 성의 이름에서 유래했으며, 생크림과 설탕으로 만든 크림의 종류는?
3. 이스트를 이용해 만든 반죽으로 버터함유량이 많아 빵과 과자의 중간이라 할 수 있는 반죽의 종류는?

힌트는 여기에

1. 지구촌 빵이야기
2. 아하! 그렇구나
3. 양과자 기초 특강

#### <지난호 Quiz 정답>

1. 크롤
2. 피스타치오
3. 피자 마르게리타

#### <지난호 정답자>

- 송혜성 경기도 양평군 서종면
- 김영혜 부산시 영도구 신선동
- 이충희 인천시 연수구 연수동
- 김유미 서울시 강동구 암사4동
- 김미정 부산시 서구 암남동