

깊은 맛이 살아 숨쉬는 빵

천연효모 맥아빵

천연효모를 만들어 빵을 만드는 과정은 많은 시간과 노력이 필요하고 만드는 방법도 꽤나 까다롭지만 독특한 풍미와 식감이 빵에 살아있어 관심이 높다. 이번 호에서는 천연효모와 밀맥아를 넣어 깊은 맛이 살아있는 맥아빵을 만들어본다. 진행_박소희 기자·사진_전문식



맥아빵

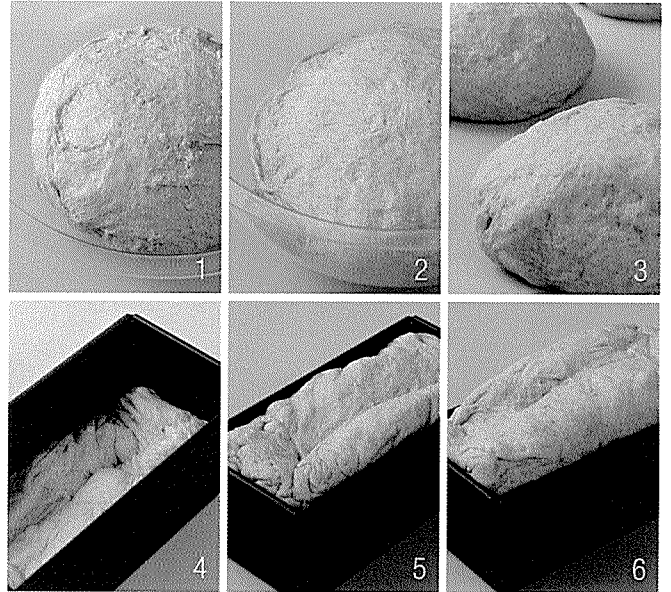
맥아빵은 밀맥아를 넣어 빵 자체의 깊은 맛이 살아있는 빵이다. 지방 함량이 높은 맥아는 반죽 초기에 넣으면 글루텐 형성이 늦어지므로 반드시 반죽완료 직전에 넣고 섞어주는 것이 필요하다. 기본 반죽은 프랑스빵 반죽에 소량의 설탕, 오일을 넣어 만들어 볶은 양파, 프로세스 치즈 등과 어울리는 반죽으로 샌드위치용으로 잘 어울린다.

반죽

Ingredients 강력분 333g 원종 73g 설탕 33g 소금 30g 식용유 50g 몰트 7g 물 666g 밀맥아 83g 노면 100g

How to make

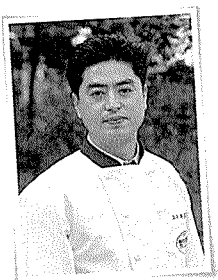
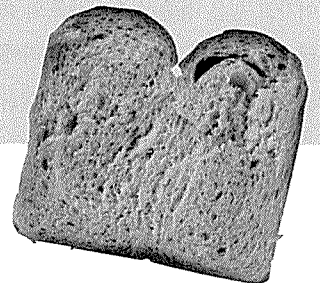
- 1 재료계량**
재료를 계량하고 밀맥아는 프라이팬에 황금색이 나도록 볶은 다음 식혀둔다.
- 2 반죽**
밀맥아를 제외한 모든 재료를 반죽하고 반죽완료 시점에 맥아를 넣은 다음 반죽이 매끈해지도록 반죽한다(반죽온도 25°C). <사진 1>
Tip 맥아를 넣은 다음에는 가볍게 섞어준다.
- 3 1차 발효, 가스빼기**
반죽을 둥글게 뭉쳐 밀폐용기에 넣고 뚜껑을 덮어 27°C~28°C에서 120분 동안 1차 발효시키고 가스빼기를 한 다음 90~120분 동안 1차 발효를 계속한다. <사진 2>
- 4 분할**
반죽을 가볍게 300g씩 분할하고 둥글리기한다. <사진 3>
Tip 반죽에 덧가루를 뿌려가면서 작업하고 무리한 힘을 가하지 않게 주의하면서 분할한다.
- 5 벤치타임**
반죽이 마르지 않도록 젖은 헝겊이나 비닐을 덮어 30분 동안 중간 발효시킨다.
- 6 성형**
반죽을 밀어펴고 세 겹으로 접어 말아 산형으로 성형한 다음 샌드위치 식빵틀에 팬닝한다. <사진 4>
- 7 2차 발효**
28°C에서 120분 동안 2차 발효시킨다. <사진 5>
Tip 틀 높이보다 2cm 정도 올라올 정도가 좋다. <사진 6>
- 8 굽기**
스프레이를 뿌리거나 오븐의 스팀을 이용하여 스팀을 주고 230°C에서 35~40분 동안 구워낸다.
Tip 천연효모를 이용한 대부분의 빵과 마찬가지로 맥아빵도 저온에서 장시간 발효가 원칙이다. 맥아빵은 재료계량에서 제품이 구워져 나올 때까지 약 7시간 정도 걸린다.



노면

이번 호에서 설명한 맥아빵은 파트페르멘테라고 하는 노면을 이용한 제법을 사용해 만들었다. 노면이란 프랑스빵 반죽을 치대 120분 동안 1차 발효시키고 가스빼기를 생략한 다음 냉장시킨 것으로 냉장고에서 2~3일 가량 보존할 수 있다. 노면을 넣으면 무거운 반죽도 가벼운 식감의 빵으로 완성된다. 노면의 사용량은 보통 베이커스 퍼센트(밀가루를 100으로 보는 %)에서 30% 이내로 사용한다. 노면을 넣지 않아도 다른 재료의 배합은 바꾸지 않고 만들면 된다.

Tip 맥아빵은 영국빵과 프랑스빵의 중간 반죽으로 단면을 잘라보면 구멍이 뭉쳐있다.



Chef 채동진

천연발효빵 코너를 담당하는 채동진 교수는 동경제과학교 양과자학과 본과를 졸업하고 현재 동우대학 호텔제과제빵과 학과장을 맡아 제과인 양성에 힘쓰는 한편 체계적이고 이론적인 제과제빵을 끊임없이 연구·개발하는 진정한 제과인이다.