

몽실몽실 잘 부푸는 쌀빵 만들기

Rice Bread

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실' 의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.

정리_김미선 기자 · 사진_주현진

Q 쌀가루로 빵을 만들면 주글주글 모양이 웃기게 나와요. 제대로 생긴 것들만 골라 매대에 올렸는데 곁이 금방 까칠해져서 고객들이 속결을 맛보기도 전에 외면하곤 합니다. 어떻게 하면 품질 좋고 오래가는 쌀빵을 만들 수 있을까요?

A 쌀빵을 이해하려면 무엇보다 먼저 시중에서 제빵용 쌀가루의 특성을 꼼꼼하게 피고 있어야 해요. 하지만 쌀가루 프리믹스의 기술력이 정착 단계에 이르기 보다는 지금까지도 계속해서 개선되고 있는 상황이라 아직 그 특성을 정확하게 짚어내는 것은 무리입니다. 한 가지 확실한 사실은 쌀빵이 밀가루로 빵을 만들 때와는 확실하게 차이나는 물리적 특성을 갖고 있다는 겁니다.

가장 큰 차이는 쌀에는 글루텐이 없다는 사실입니다. 제빵용 쌀가루 프리믹스는 밀가루에서 추출한 글루텐을 쌀가루에 첨가해 만드는데 제조업체별로 글루텐 함량이 달라서 쌀가루 브랜드에 따라 만드는 방법을 달리해야 합니다. 글루텐이 많이 들어간 쌀가루 프리믹스로 반죽할 때 믹싱, 발효, 굽기를 최대한으로 적용하면 반죽 속 가스가 많이 형성돼 볼륨감은 좋아지지만 구조력이 약해 금방 주저앉게 됩니다. 질이 좋지 않은 밀가루를 사용하면 빵이 주저앉는 것과 같은 원리지요.

또한 쌀가루는 빵의 되기를 알맞게 맞추는 것도 밀가루보다 꽤 어렵습니다. 밀가루는 수분함량과 흡수율이 매우 일정한데 비해 쌀가루는 추수시기와 보관기간, 분쇄과정, 유통과정에 따라 흡수율이 제각기 다르기 때문입니다. 따라서 믹싱할 때 반죽온도는 물론이고 반죽의 되기 또한 반죽할 때마다 번번이 체크해야 실패율을 줄일 수 있습니다. 쌀 반죽은 반죽온도가 27℃일 때 물을 73~78% 정도 사용하는 것이 기본이지만 물 사용량은 쌀가루 업체별로 차이가 있으므로 반죽의 되기는 해당 업체에 직접 확인해 조정하는 것이 좋습니다. 참고로 쌀 반죽은 약간 되다 싶을 정도로 해야 제품이 주저앉지 않습니다.

쌀빵을 만들 때 1차 발효는 대부분 생략하고 2차 발효만 합니다. 발효할 때는 밀가루 빵의 90% 정도만 발효시켜야 합니다. 쌀빵을 제대로 만들려면 무엇보다 굽기가 중요합니다. 컨벡션 오븐에서 구우면 쌀빵이 주저앉는 게 덜하기도 하지만 대부분 데크 오븐을 사용하는 제과점 현실상 밀가루 빵을 구울 때보다 오븐 온도를 10℃ 정도 낮춰 30~40분 정도만 굽습니다. 약한 구조력 탓에 아주 작은 충격에도 주저앉기 쉬우므로 절대 충격을 주어서는 안 됩니다. 🍞



Advice 김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 동안 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

