

묵은 반죽을 활용한 빵 반죽

Old Dough

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_한수정

Q 묵은 반죽을 넣어 빵을 만들 때 묵은 반죽과 본 반죽의 비율은 어느 정도가 적당한가요? 또 빵 반죽에서 묵은 반죽은 어떤 역할을 하는지 궁금합니다.

A 우리나라 제과기술자들은 본 반죽에 묵은 반죽을 넣을 때 두 반죽 사이의 비율을 고려하지 않고 대충없이 사용하곤 합니다. 보통 묵은 반죽의 양을 본 반죽의 20~30% 정도 사용하는 기술자가 많 습니다. 사실 묵은 반죽과 본 반죽 사이의 황금비율이라고 밝혀진 것은 따로 없습니다.

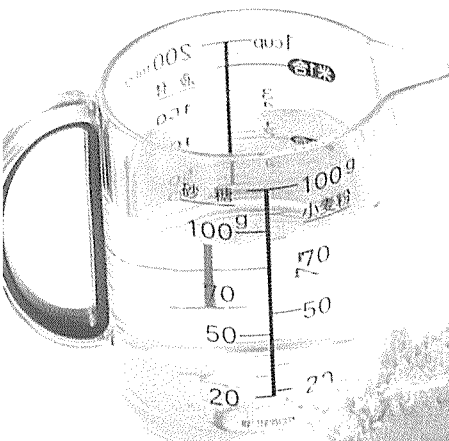
유럽의 제과기술자들은 묵은 반죽을 본 반죽 양의 절반 정도 사용하고 이스트는 기존 배합량의 절반 이하로 확 줄인 다음 장시간 발효시킵니다. 게다가 유럽 제과기술인들은 우리나라처럼 제품을 만들다가 남은 반죽을 다음 반죽할 때까지 묵혀뒀다가 넣지 않고 반죽할 때 사용할 묵은 반죽을 미리 따로 만들어두는 것이 보편적입니다.

묵은 반죽을 사용할 때 꼭 알아둘 사항은 식빵의 묵은 반죽은 식빵에 사용하고 단과자 빵의 묵은 반죽은 단과자 빵에 사용하는 것이 바람직하다는 것입니다. 부득이하게 반죽의 종류를 섞어서 사용할 때는 본 반죽에 들어가는 재료를 반죽 조건에 맞게 더하고 빼는 요령이 필요합니다.

묵은 반죽을 사용하면 빵의 풍미와 향이 깊어지고 제품의 노화도 더더지는 장점이 있습니다. 오랜 시간 발효한 반죽은 이스트를 많이 넣어 발효시간이 짧은 반죽보다 노화가 훨씬 느리게 진행되고 수명도 길어 집니다. 요즘 제과점에서 저온 숙성 빵이나 자연 발효빵이 인기를 끌고 있는 까닭도 빵을 사서 집에 며칠 두고 먹어도 맛이 크게 변하지 않고 빵맛이 깊다는 것을 많은 고객이 알아차렸기 때문이지요.

묵은 반죽이 빵 반죽에 아무리 좋은 효과를 준다 하더라도 4~5일 지나면 과감하게 버리는 것이 좋습니다. 묵은 반죽 속의 밀가루가 닳새 정도 지나면 빠른 속도로 삭아버리기 때문에 너무 오래된 반죽을 본 반죽과 섞으면 오히려 빵의 맛과 향이 떨어지므로 조심해야 합니다.

빵은 충분히 발효시킬수록 풍미나 향이 좋아진다는 제빵의 절대 원칙이야말로 우리가 묵은 반죽을 적절히 활용해야 하는 가장 큰 이유입니다. ☞



Advice 김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미 제과제빵학원 김영선 원장은 10년 넘게 제과 기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

