

경도에 따른 물의 종류

구분	경도(ppm)
연수	60 미만
아연수	60~120
아경수	121~180
경수	181 이상

(ppm: part per million)

제빵 개량제의 역할

- ① 효모의 영양제
- ② 수질 개량제
- ③ 반죽 조절제

반죽의 온도 및 되기를 조절하며, 녹말을 호화시킨다. 제빵에 가장 적합한 물은 아경수(121~180ppm)이다.

사) 제빵 개량제

발효를 조절하고 제품의 질을 향상시키기 위해 첨가하며, 주성분은 암모늄염, 아스코르브산, α-아밀레이스 등이다.

(2) 반죽 방법

반죽 방법은 다음과 같이 크게 분류한다.

가) 직접 반죽법(스트레이트법)

직접 반죽법은 제빵 재료를 한꺼번에 넣고 반죽하는 방법으로, 발효 시간이 짧고 제품의 풍미를 좋게 하며, 발효 중 감량이 적다는 장점이 있다. 주로 소규모 제과점에서 사용한다.

나) 중종 반죽법(스펀지 반죽법)

중종 반죽법은 2회에 걸쳐 반죽하는 방법으로, 밀가루의 일부를 효모로 발효시켜 중종(스펀지) 반죽으로 만들고, 나머지 재료를 섞어 본 반죽을 한다. 효모가 절약되고, 빵의 조직과 속 결, 부피, 저장성이 좋으며, 넓은 작업 면적이 필요해 대규모 제빵 회사에서 사용하는 반죽법이다.

다) 비상 반죽법(비상 스트레이트법)

비상 반죽법은 직접 반죽법을 변형시킨 방법으로, 표준보다 반죽 시간을 늘리고 발효 속도를 촉진시켜 전체 공정 시간을 줄임으로써 짧은 시간에 제품을 만들어 내는 방법이다.

표 1-6 비상 반죽법의 필수 조치 사항

재료 배합 비율 조정		비 고	제조 방법 변형		비 고
효모량	2배 증가	발효 촉진	반죽 시간	20~25% 증가	반죽 신장성 향상
가수량	1% 감소	반죽 제조 촉진	반죽 온도	30℃	발효 촉진
설탕량	1% 감소	겉질 색 조절	1차 발효 시간	15~30분	공정 시간 단축