

(3) 반죽 과정

반죽이 형성되는 단계는 다음과 같다.

표 1-7 반죽의 형성 단계

형성 단계	반죽 상태	제품
픽업	건조 재료와 물이 혼합되는 단계	
클린업	수화가 완전히 이루어져서 반죽이 하나로 뭉치면서 반죽통이 깨끗해지는 단계	데니시 페이스트리
발전	글루텐의 결합이 급속히 진행되어 반죽의 탄력성이 최대가 되는 단계	프랑스빵
최종	글루텐의 발전이 최적 상태인 단계로 반죽이 부드럽고 광택이 나며 신장성과 탄력성이 좋음. 반죽을 펼쳤을 때 얇은 막이 생성	대부분의 빵
과반죽	글루텐의 결합들이 끊어지기 시작하여 반죽의 탄력성이 줄어드는 단계	
파괴	글루텐의 결합들이 파괴되어 탄력성과 신장성이 줄어들어 결합력이 없어지는 단계	

2 빵류의 제조 실습



실습

소보로빵 만들기

실습 목표

직접 반죽법으로 소보로빵을 만들 수 있다.

실습 재료 및 도구

1. 실습 재료

빵 반죽			토피용 소보로		
재료명	비율(%)	무게(g)	재료명	비율(%)	무게(g)
강력분	100	1,100	중력분	100	500
물	47	517	설탕	60	300
생효모	4	44	마가린	50	250
제빵 개량제	1	11	땅콩버터	15	75
소금	2	22	달걀	10	50
마가린	18	198	물엿	10	50
분유	2	22	분유	3	15
달걀	15	165	베이킹파우더	2	10
설탕	16	176	소금	1	5
계	205	2,255	계	251	1,255

2. 도구: 반죽기, 발효기, 오븐, 평철판, 저울, 온도계, 가루체, 밀대, 스크레이퍼, 붓, 거품기, 스테인리스 그릇, 나무 주걱 등