

WEBVTT

00:00:08.547 --> 00:00:11.031

네, 여러분 비상식빵입니다.

00:00:11.218 --> 00:00:15.281

어디 가거나 제일 먼저 배우시는게 비상식빵
이제는 식빵이라고 합니다.

00:00:15.306 --> 00:00:17.547

비상식빵이 아닌 식빵이라고 하는데

00:00:17.572 --> 00:00:20.688

레시피 한번 보실까요?

00:00:21.640 --> 00:00:26.601

이스트가 4%, 사실 4% 이 정도면
뭐 사실 그렇게 썩 많은 건 아닌데

00:00:26.626 --> 00:00:31.112

그래서 비상스트레이트법이라고 되어있죠?

00:00:32.347 --> 00:00:36.750

4% 정도면 비상일 수도 있고
아닐 수도 있는데 이스트량은

00:00:36.775 --> 00:00:40.633

그래서 4%, 48g 들어가 있고
이거는 강력분입니다, 여러분

00:00:40.829 --> 00:00:46.164

그 다음에 이거는 쇼트닝이고
역시 물, 계량제, 소금, 설탕, 분유

00:00:46.189 --> 00:00:48.641

이렇게합니다, 여기도 쇼트닝 들어갑니다.

00:00:48.820 --> 00:00:53.242

요구사항은 지금 8분
계량시간이고 반죽온도가 몇 도?

00:00:53.267 --> 00:00:55.836

30도, 왜 반죽온도는 30도일까요?

00:00:55.892 --> 00:00:58.773

비상스트레이트법은 반죽온도 30도로 하라

00:00:58.798 --> 00:01:00.219

필수적 조치에 있죠?

00:01:00.390 --> 00:01:04.359

필수적 조치에서 여러분,
이스트 2배 늘어나고 설탕 1% 줄이고

00:01:04.384 --> 00:01:10.323

반죽을 120, 20% 정도 더 추가해서
치고 1차 발효는 30분 정도 하고

00:01:10.348 --> 00:01:13.292

필수적 조치 6가지 여러분,
시험문제 무지하게 잘나오죠?

00:01:13.317 --> 00:01:15.175

잘 아실거라 믿습니다.

00:01:15.519 --> 00:01:18.573

자, 그래서 이제 보시면
뭐 어려울 게 없네요.

01_[제빵] 비상식빵

00:01:18.598 --> 00:01:20.120
기본적으로 하는건데

00:01:20.145 --> 00:01:25.166
반죽온도 30도가 나오기 위해서 좀
녹적지근하게 쳐야지, 녹적지근하게

00:01:25.191 --> 00:01:30.669
반죽온도도, 물온도도 좀 따뜻하게
겨울같은 경우에는 조금 더 높여서 쓰시고

00:01:30.740 --> 00:01:33.935
여름 같은 경우에는 30도
금방 나와버리니까

00:01:33.960 --> 00:01:37.130
역시 여름에는 좀 얼음을 좀
쓸 수도 있고 반죽온도 30도

00:01:37.155 --> 00:01:38.294
30도에 맞춰야된다.

00:01:38.319 --> 00:01:41.950
여러분, 31도쯤에 믹서에서
빼시면 되겠습니다.

00:01:42.364 --> 00:01:47.997
자, 일반적인 식빵이 되겠고
감독입장에서 제가 팁을 드리자면

00:01:48.022 --> 00:01:49.864
시험시간이 이게 짧아요.

00:01:49.896 --> 00:01:52.887
2시간 40분짜리
감독은 아주 좋아합니다.

00:01:52.912 --> 00:01:54.146
빨리 끝나는 종목이죠.

00:01:54.325 --> 00:01:59.017
2시간 40분짜리인데 2시간 40분안에
식빵 4개를 구워져낸다.

00:01:59.042 --> 00:02:04.040
1차 발효시간은 25분, 30분
2차 발효시간은 20분에서 25분 정도

00:02:04.072 --> 00:02:05.721
를 높이 정도까지 하겠죠.

00:02:05.769 --> 00:02:10.332
여러분께서 시험시간
2시간 40분을 항상 유념하시고

00:02:10.357 --> 00:02:15.121
시간을 의식하면서 이 제품을
구워내야지 간혹 가다가

00:02:15.146 --> 00:02:18.671
너무 1차 발효를 길게 하시거나
성형을 길게 하시는 분들이 많으신데

00:02:18.696 --> 00:02:26.413
이렇게 되면 전혀 내가 원하는 정도의
색깔이나 별로, 못마땅하게 나올 수 있어요.

00:02:26.438 --> 00:02:30.304
시험시간이 짧다는 종목이니까
서둘러서 하셔야 된다는 게 팁입니다.

00:02:30.329 --> 00:02:32.679
아셨죠? 반죽하러 갑시다, 우리

00:02:33.210 --> 00:02:37.835
지금 쇼트닝을 제외한 전 재료가
믹싱볼 안에 들어가있죠.

00:02:37.860 --> 00:02:39.757
기어는 1단 들어가 있습니다.

00:02:39.782 --> 00:02:43.415
지금 기어 1단에서 먼저
날리지 않을 정도로

00:02:43.440 --> 00:02:47.705
반죽이 한덩어리 뭉쳐질때까지
슬쩍 돌리겠죠.

00:02:47.730 --> 00:02:53.704
그 이후에 쇼트닝을 넣고 기어 넣고
변속하는 거 보여드리겠습니다.

00:02:53.729 --> 00:02:56.384
갈게요, 꼭

00:03:25.890 --> 00:03:30.858
반죽이 날리지 않을 정도가 되면
바로 2단으로 가겠습니다.

00:03:30.883 --> 00:03:35.374
지금 1단이었고 2단 들어갔습니다.
속도 빨라집니다.

00:04:16.640 --> 00:04:22.764
볼 바닥이 거의 깨끗해져 있는 상태고
이 상태에서 쇼트닝이 이제 들어가죠.

00:04:22.789 --> 00:04:26.921
보통 이론상 기어 1단 넣고
2, 3분 후에 유지를 넣는다.

00:04:26.984 --> 00:04:31.960
그래야 반죽의 수와 또는
반죽 시간을 줄일 수 있다.

00:04:31.985 --> 00:04:33.921
이렇게 얘기가 이론 상 나오고 있죠.

00:04:33.946 --> 00:04:41.888
쇼트닝넣고 제가 3단 넣어라, 2단 넣어라
이렇게 말씀을 책에서 쓰는데

00:04:41.913 --> 00:04:45.293
실제로는 현장에서는 거의 2단으로 칩니다.

00:04:45.318 --> 00:04:50.146
2단으로 쳐서 반죽시간을 15분,
12분 이렇게 잡고 가는데

00:04:50.248 --> 00:04:52.388
반죽온도가 영 안오른다.

00:04:52.413 --> 00:04:55.935
중간에 3단에 갔다오셔서

2단으로 마무리하세요.

00:04:55.960 --> 00:04:57.200
그게 원칙입니다.

00:04:57.240 --> 00:05:00.186
그런데 2단으로 너무 오래 치게되면
경우에 따라 너무 짧게치면

00:05:00.211 --> 00:05:03.170
글루텐이 안잡히고 또 반죽온도가
안 오르는 수가 있으니까

00:05:03.195 --> 00:05:08.482
2단으로 치다가 3단에 한 2, 3분
갔다오시고 다시 2단에서 마무리하시고

00:05:08.507 --> 00:05:10.553
이렇게 하는게 가장 바람직합니다.

00:05:10.578 --> 00:05:12.630
저는 지금 2단입니다만

00:05:20.998 --> 00:05:25.266
이렇게 5, 6분 치다가 3단에
반죽온도가 안 오를것 같아서

00:05:25.291 --> 00:05:28.961
잠깐 2, 3분 갔다가
다시 2단에서 마무리 할 겁니다.

00:05:28.986 --> 00:05:30.766
갔다 올게요.

00:05:31.003 --> 00:05:35.667
볼에서 반죽을 깔끔하게 꺼내세요.

00:05:35.692 --> 00:05:40.885
이렇게, 이렇게해서, 이렇게 하셔서

00:05:41.283 --> 00:05:45.502
반죽 온도계 꽃아서 반죽을
감독님께 검사받으시고

00:05:45.784 --> 00:05:51.383
그 다음에 이 위에가 이제 비닐을
씌울건데 들러볼 수 있어요.

00:05:51.408 --> 00:05:57.563
그러니까 덧가루를 위에다
이렇게 좀 발라서 예쁘게 발라서

00:05:57.994 --> 00:06:01.852
비닐 씌워서

00:06:06.239 --> 00:06:09.262
발효실 들어갈 겁니다.

00:06:15.075 --> 00:06:19.915
우리 비상식빵 지금
제가 25분 정도 발효시켰고요.

00:06:19.940 --> 00:06:22.939
고세요, 너무 아름답지 않습니까?

00:06:22.964 --> 00:06:25.790
이 소리 한번, 이 소리입니다.

00:06:25.815 --> 00:06:31.212
빠른 소리가 아니라 탄력이
느껴지면서 탱탱한 느낌이죠.

00:06:32.017 --> 00:06:35.423
정말 정말 아주 부드러운 느낌입니다.

00:06:35.688 --> 00:06:40.907
제가 감춰진 배가 있어요,
똥배라고 하는게

00:06:40.932 --> 00:06:43.540
그 안에 이만큼 들어있다.
이렇게 생각하시면 돼요.

00:06:43.565 --> 00:06:47.751
아주 좋은데 이런느낌 아주 좋아.

00:06:47.776 --> 00:06:50.314
정서 발달에도 좋아.

00:06:50.339 --> 00:06:52.415
내가 인간성이 좋은가봐.

00:06:52.985 --> 00:06:56.478
1차 발효 확인하는 방법
부피, 3배 이상 부풀다.

00:06:56.503 --> 00:06:59.079
두번 찌, 확인 첫번 찌 가르켜드려요.

00:06:59.478 --> 00:07:02.548
코딱지 후비는 손가락으로
밀가루를 묻혀가지고

00:07:02.673 --> 00:07:05.274
찢어봤을 때 약간 오므라드는 상태이다.

00:07:05.299 --> 00:07:06.962
이거 약간 오므라드는 상태이다.

00:07:06.987 --> 00:07:10.001
세번 찌, 확실한 방법 실그물 구조다.

00:07:10.026 --> 00:07:13.400
실그물 구조가 보여져야 된다.

00:07:13.548 --> 00:07:18.258
솔직히 말해 실그물 구조는 부풀었으면
당연히 그 안에 있는거지.

00:07:18.283 --> 00:07:21.063
그걸 뭘 확인을 해. 꼭 고추장을
찍어먹어봐야 알아요?

00:07:21.088 --> 00:07:22.852
눈으로 봐도 고추장인지
된장인지 알지.

00:07:22.877 --> 00:07:24.415
제 생각은 그래요.

00:07:24.440 --> 00:07:30.188
이거를 이제 분할을 할건데
저울 준비하시고 덧가루 깔고

00:07:30.321 --> 00:07:36.320
이 철판이 너무 차가울 수 있는데

겨울에는 발효실에서 중간발효 하시고

00:07:36.437 --> 00:07:39.172
여름에는 실온에서 하셔도 좋습니다.

00:07:39.197 --> 00:07:41.914
저울 준비됐고 덧가루 멋있게 뿌려.

00:07:41.939 --> 00:07:45.719
멋있게, 자 멋있죠? 안 멋있나?

00:07:45.752 --> 00:07:49.211
떨어뜨리겠습니다. 반죽을 이렇게 떼서

00:07:49.344 --> 00:07:53.063
글루텐은 물에 녹지 않기 때문에
이 반죽 역시 깔끔하게 들어내야지

00:07:53.088 --> 00:07:58.219
여기 막 덕지덕지 붙은 것 그냥 설거지하면
하수구가 동맥 경화증에 걸려서

00:07:58.244 --> 00:08:01.028
결국은 막혀서 넘친다는 것
여러분, 설거지하실 때

00:08:01.053 --> 00:08:04.270
제발 반죽 하수구에 버리지 마세요.

00:08:05.645 --> 00:08:08.075
이제 분할 들어가도록 하겠습니다.

00:08:08.100 --> 00:08:10.327
분할하시기 전에

00:08:10.497 --> 00:08:12.223
지금서부터 애는 살아있는 생명체야.

00:08:12.248 --> 00:08:15.628
애를 제발 이렇게 너무 거칠게 다루지마.

00:08:15.653 --> 00:08:19.612
애기 다루듯이 이렇게 부드럽게
가스를 빼시겠습니다.

00:08:19.637 --> 00:08:25.283
애가 170g 분할이고 식빵
4개 나와야되니까

00:08:25.308 --> 00:08:28.299
12덩어리가 나와야 되겠죠.

00:08:28.324 --> 00:08:31.987
170g을 떼기 위해서 먼저 반을 잘라냅니다.

00:08:32.971 --> 00:08:37.127
이 한 덩어리 가지고 여섯 개가
대충 나온다 이 애기죠, 지금

00:08:37.152 --> 00:08:40.331
대략적으로 이렇게 잘라서 하셔도 좋고요.

00:08:42.248 --> 00:08:49.169
대충 해서 하나씩 올려봐 가면서
170이냐? 오

00:08:50.771 --> 00:08:52.506
여러분, 박수

01_[제빵] 비상식빵

00:08:55.607 --> 00:08:58.084
이게 감사 맞다니까

00:08:58.109 --> 00:09:00.474
진짜 어떤 사람은 내가 코미디언인 줄 알아.

00:09:01.615 --> 00:09:03.529
봤지?

00:09:04.685 --> 00:09:05.787
두 번은 안합니다.

00:09:05.812 --> 00:09:06.818
제가 두 번은 안해요.

00:09:06.896 --> 00:09:09.568
이렇게 해서 동글리기를 하시는데 여러분은

00:09:09.593 --> 00:09:12.459
동글리기 동작 제가 많이 보여드렸죠.

00:09:12.484 --> 00:09:15.506
밀고오고, 밀고오고, 밀고오고

00:09:17.364 --> 00:09:22.456
너무 그렇게 가스를 정신없이 이빠이
빠려고 애쓰지 마시고 이렇게

00:09:22.481 --> 00:09:25.028
이렇게 동글리기 이렇게 하시면 됩니다.

00:09:25.287 --> 00:09:30.474
그런데 경우에 따라서 동글리고
동그랗게 안하고 이렇게 당겨서

00:09:30.662 --> 00:09:35.341
타원형으로 동글리기를 하셔도
전혀 감점이 되지 않습니다.

00:09:35.366 --> 00:09:39.240
자, 예를 들어서 이거 가지고 한번 해볼까요?

00:09:41.412 --> 00:09:43.865
170g, 오, 나 오늘 되는 날이야.

00:09:44.262 --> 00:09:49.035
애를 잡고 굳이 동글리기를 하는 걸
동그랗게 해야 된다는 편견을 버리세요.

00:09:49.060 --> 00:09:54.404
다음 과정이 타원형으로 밀을 거라면
굳이 동그랗게 할 필요가 없다고

00:09:54.467 --> 00:09:57.334
그냥 타원형으로 이렇게 당겨옵니다.

00:09:57.545 --> 00:10:01.433
보통 분할량이 많은 반죽
버터롤이나 밤식빵이나

00:10:01.598 --> 00:10:05.082
이런 거 할 때 이런 방법을 제가
많이 쓴다고 설명드렸는데

00:10:05.270 --> 00:10:11.148
이렇게 당겨오셔서 타원형으로
이렇게 동글리기를 하셔도

01_[제빵] 비상식빵

00:10:11.173 --> 00:10:17.484
전혀 감정이 안된다는거 여러분,
사실 현장에서는 이렇게 합니다.

00:10:18.196 --> 00:10:23.281
동글리기, 분할, 여러분 해 가지고
제가 해 가지고 올게요.

00:10:24.344 --> 00:10:26.993
네, 중간발효가 됐죠.

00:10:27.018 --> 00:10:29.321
중간발효의 목적 여러분, 아십니까?

00:10:29.346 --> 00:10:31.000
그 다음 단계가 성형이죠.

00:10:31.071 --> 00:10:34.921
성형을 쉽게하기 위해서 가스가
차 있는 상태에서 밀어야 잘 밀리잖아요.

00:10:34.946 --> 00:10:40.625
발효는 분할량이 크기 때문에 실온에서
여름에는 실온에서 10분이면 되지만

00:10:40.650 --> 00:10:43.719
겨울에는 발효실 들어가야 됩니다.
10분 정도

00:10:43.744 --> 00:10:47.157
그런데 실내 온도가 겨울이라고
무조건 다 들어가야 되는게 아니라

00:10:47.182 --> 00:10:50.961
시험 장소도 요즘 따뜻해요.
난방 잘 돼서 따뜻하면

00:10:50.986 --> 00:10:55.000
겨울에도 실온에서 10분 정도
할 수도 있고 아니면

00:10:55.430 --> 00:10:58.727
발효기에 넣었다 빼가지고 조금
돌 수도 있고 유두리있게

00:10:58.752 --> 00:11:00.688
여러분, 머리 졸으니까 하시면 됩니다.

00:11:00.852 --> 00:11:03.544
아주 잘 부풀어 있고요.

00:11:03.928 --> 00:11:08.818
저는 이렇게 홀라당 까발려 놔지만
여러분, 속도가 느리시면

00:11:08.843 --> 00:11:12.974
비닐을 씌운 상태에서 하나씩
빼가지고 성형을 하시는 거 잊지마세요.

00:11:12.999 --> 00:11:16.130
빵은 건조되면 안됩니다, 모든제품이

00:11:16.155 --> 00:11:19.474
덧가루 뿌리시고 멋있게 뿌리시고

00:11:19.499 --> 00:11:21.865
성형해보겠습니다.

01_[제빵] 비상식빵

00:11:25.763 --> 00:11:31.193
밀대 미는 거 자세히 잘 보고
뒤집어 주시고

00:11:32.998 --> 00:11:36.053
이렇게, 이렇게

00:11:37.146 --> 00:11:41.240
이렇게 놓으시고 먼저 하나
시범 보여드릴게요.

00:11:41.265 --> 00:11:46.044
이렇게 접고, 접고 이렇게 하면
기억 나시죠? 이렇게 하셔서

00:11:46.069 --> 00:11:50.474
그 다음에 어떻게 합니까?
밀어주시고, 밀어주신 상태에서

00:11:50.499 --> 00:11:54.686
저는 위에서부터 말거거든요.
이음매가 얇아야 이렇게

00:11:54.711 --> 00:11:58.170
한쪽으로 기울어지게 안 나온다.
제가 그랬죠? 그러니까

00:11:58.195 --> 00:12:02.592
밀다가 이음매 쪽을 좀 얇게

00:12:02.631 --> 00:12:08.945
점점 슬라이딩 되게 이렇게
이렇게 밀어주십니다.

00:12:08.970 --> 00:12:11.743
점점 이 부분이 점점
얇아지도록 밀어주시고

00:12:11.894 --> 00:12:15.488
그 다음에 어떻게?
말아야지, 돌돌 말아야지

00:12:15.513 --> 00:12:20.534
귀 잡아주는거 가운데 볼륨
가운데 귀 잡아주시고

00:12:20.559 --> 00:12:23.199
안에 들어가면서 말고 있습니다, 이렇게

00:12:24.183 --> 00:12:26.925
손동작, 말고 있습니다.

00:12:26.988 --> 00:12:30.160
앤 빠져 나온거 어떻게 해?
집어넣어 그냥 이렇게

00:12:31.605 --> 00:12:35.097
이렇게 오시면 됩니다, 이렇게
왔어요?

00:12:35.152 --> 00:12:39.995
와서 이렇게 잡아도 괜찮고
이렇게 세워서 잡아도 괜찮고

00:12:42.159 --> 00:12:45.690
이렇게 하나 가는거죠.

01_[제빵] 비상식빵

00:12:45.715 --> 00:12:49.159
이게 하나죠, 이음매를 깔고 앉습니다.

00:12:49.184 --> 00:12:53.464
안 그래도 얘기합니다만
동영상 동작을 아주 잘 보시면

00:12:53.489 --> 00:12:54.886
저의 습관이 나와요.

00:12:54.911 --> 00:12:58.160
제 습관이, 사람마다 다
자기 습관이 있는데

00:12:58.527 --> 00:13:01.683
미는 습관도 다르고
말는 습관도 다르고

00:13:01.708 --> 00:13:03.949
자기 거를 만들어야 돼요.

00:13:03.974 --> 00:13:07.324
남의 거를 따라하지 말고
자기 거를 연습해서 만들어 줘야 돼.

00:13:07.349 --> 00:13:10.277
언제까지 따라할거야?

00:13:10.558 --> 00:13:13.636
제가 개발한 방법,
언제 하나씩 말고 앉아있어?

00:13:14.128 --> 00:13:19.542
동시에, 가스가 삐직삐직
나오는 소리 들리시죠?

00:13:19.738 --> 00:13:22.518
중간 발효가 잘 됐다는 증거입니다.

00:13:24.675 --> 00:13:27.035
미는 것도 귀찮아, 한방에

00:13:27.456 --> 00:13:30.198
밀때 긴거 가지고 세개 한방에 밀어.

00:13:31.847 --> 00:13:34.948
들어 갈 겁니다.
접어 들어갈 겁니다.

00:13:42.488 --> 00:13:43.729
이건 제 스타일이에요.

00:13:43.754 --> 00:13:45.878
하나씩 하셔도 됩니다.

00:13:46.363 --> 00:13:48.824
가운데에서 밀어서 밑으로 내려웁니다.

00:13:49.089 --> 00:13:51.347
내려 옵니다.

00:13:51.464 --> 00:13:55.886
점점 얇게, 이 부분이 얇아야
한다고 제가 늘 강조하죠.

00:13:55.911 --> 00:13:58.691
이렇게

00:13:59.800 --> 00:14:01.761
됐어

00:14:01.786 --> 00:14:06.925
말겠습니다, 접어놓고 자

00:14:22.315 --> 00:14:24.586
방향 맞춰서

00:14:25.417 --> 00:14:27.206
이렇게 들어가면 되는거죠, 이렇게

00:14:27.231 --> 00:14:32.487
집어 넣겠습니다, 하나, 둘, 방향 맞춰서

00:14:32.512 --> 00:14:35.956
두개, 세개 집어 넣습니다.

00:14:35.981 --> 00:14:41.073
이렇게 높이 맞춰주면서
그 다음에 똑같이 올라 올수 있도록

00:14:41.098 --> 00:14:42.979
손을 넣어서 눌러주고 있죠.

00:14:43.004 --> 00:14:44.995
그러면서 제가 항상 뭐라고 얘기하라고?

00:14:45.020 --> 00:14:47.917
우리 애기들 똑같이 올라와야돼.

00:14:47.942 --> 00:14:54.011
혼자 뒤지 말아, 똑같이 기도 한번
하시고 들어가도록 하겠습니다.

00:14:54.042 --> 00:14:57.198
여러분, 저는 하나 해드렸는데
시험장에서는 4개를

00:14:57.223 --> 00:14:59.792
동시에 만들어서 동시에
발효실 들어가겠습니다.

00:14:59.817 --> 00:15:03.220
분차 발효실에 이제 넣겠습니다, 여러분

00:15:08.072 --> 00:15:12.126
2차 발효가 됐죠? 25분 정도

00:15:12.151 --> 00:15:14.290
근데 시험장 가서 여러분, 그거 아셔야 돼요.

00:15:14.315 --> 00:15:16.916
제가 여기서 20분, 25분,
30분 이렇게 얘기하는 게

00:15:16.941 --> 00:15:18.635
시험장에서 아무 의미가 없어.

00:15:18.660 --> 00:15:24.411
왜냐하면 저런 발효기를 4명, 5명
어떤 데는 10명이 쓰는 데도 있거든요.

00:15:24.436 --> 00:15:27.942
자꾸 문을 열어, 됐나, 안 됐나.
들어갈 때 안 들어갈 때

00:15:27.967 --> 00:15:32.403

이러니까 발효시간 20분, 30분
40분 이라는 게

00:15:32.428 --> 00:15:35.357
거기에 먹매이지 마시고 항상 어떻게?

00:15:35.544 --> 00:15:37.388
상태로 판단한다.

00:15:37.413 --> 00:15:38.786
상태로 판단하셔야 됩니다.

00:15:38.811 --> 00:15:45.028
상태로, 다시 얘기해서 2차 발효완료가
보였을 때 틀에 걸려야 된다는 얘기죠.

00:15:45.053 --> 00:15:46.302
이렇게 딱 보이시죠?

00:15:46.327 --> 00:15:50.098
딱 걸릴 때까지 무조건
기다리라는 얘기에요.

00:15:50.123 --> 00:15:51.403
기다려야돼.

00:15:51.428 --> 00:15:55.434
아예 안 올라오면 시간 20분만
어떤 사람 보면 틀아래 있는데 들어가

00:15:55.459 --> 00:15:59.840
그래서 왜 저렇게 하나 봤더니
그렇게 배웠다 이거죠, 무조건.

00:15:59.880 --> 00:16:06.465
여러분은 시간보다는 딱 상태의 개념으로
2차 발효를 보셔야한다는 거

00:16:06.989 --> 00:16:09.059
정말 중요한 팁을 가르켜드립니다.

00:16:09.084 --> 00:16:11.903
오븐 들어갈게요.

00:16:21.716 --> 00:16:23.599
안녕, 잘 커.

00:16:26.098 --> 00:16:31.739
비상식빵 여러분, 180, 180에서
30분에서 40분 사이입니다.

00:16:31.849 --> 00:16:34.551
역시 잘 구워졌나 볼까요?

00:16:34.576 --> 00:16:38.552
살짝 아이고 뭐는 못 할까요?

00:16:38.577 --> 00:16:42.278
35분 정도 된 것 같고
제가 이제 한번 빼볼게요.

00:16:42.303 --> 00:16:46.005
2시간 40분짜리 시험 종목에서
이 정도 색깔이면 한 10분 정도 밖에

00:16:46.030 --> 00:16:47.247
여유가 없어요.

00:16:47.272 --> 00:16:48.927
그러니까 시간 내에 잘 보셔야 돼.

00:16:51.591 --> 00:16:56.732
네, 좋습니다.

00:17:02.169 --> 00:17:03.692
예, 좋습니다.

00:17:03.717 --> 00:17:06.528
나와서 바닥에서 한번 탕 치는 거

00:17:06.638 --> 00:17:08.255
여러분, 알고계시죠?

00:17:08.280 --> 00:17:09.856
윗단에서는 빼겠습니다.

00:17:09.881 --> 00:17:12.161
탕 치는 거 알고계시죠? 이렇게

00:17:13.185 --> 00:17:19.442
아이고

00:17:21.028 --> 00:17:23.669
내 새끼들이 정말 잘 컸네.

00:17:23.694 --> 00:17:26.474
우리 애기들 크느라고 수고했어.

00:17:26.622 --> 00:17:28.153
여러분, 그거 아시죠?

00:17:28.178 --> 00:17:31.878
저는 말할 사람 없어서
반죽하고 애기하고 세탁기하고

00:17:31.903 --> 00:17:34.364
애기하고 냉장고하고
애기하는 사람이거든요.

00:17:34.466 --> 00:17:36.435
대화가 잘 됩니다, 소통이

00:17:36.460 --> 00:17:38.825
우리 아이들이 굉장히 잘 컸네요.

00:17:38.989 --> 00:17:41.614
고맙고, 옆색, 밑색 보세요.

00:17:41.639 --> 00:17:47.645
죽이죠? 색깔 정말 잘 들고
판판하고 균형감 좋고 더이상 어떻게 잘해?

00:17:47.670 --> 00:17:53.278
브레이크, 이만큼 터지면 2cm 이상
터졌는데 브레이크 얼마나 좋아?

00:17:53.303 --> 00:17:59.036
옆색 좋죠, 2시간 40분 안에
이렇게 나와야 됩니다.

00:17:59.685 --> 00:18:03.309
이스트량이 조금 많기 때문에
3%짜리 보다 이스트량이

00:18:03.334 --> 00:18:06.403
48g, 4% 짜리였다는 거

제가 말씀 드렸잖아요.

00:18:06.544 --> 00:18:11.622

그러면 발효속도가 빠르고
또 뭐라 그럴까?

00:18:11.998 --> 00:18:15.317

여러분, 성형을 좀 능숙하게 하셔야
이렇게 균형감 있는 제품을

00:18:15.342 --> 00:18:16.841

만드실 수 있습니다.

00:18:16.996 --> 00:18:23.820

쉬운 듯, 쉽지 않은 쉬운 것 같은
식빵, 식빵 중목이었습니다.

00:18:23.845 --> 00:18:25.883

여러분, 안녕