

WEBVTT

00:00:11.108 --> 00:00:12.712
여러분, 안녕하세요?

00:00:12.812 --> 00:00:19.768
옥수수 식빵입니다. 이 옥수수 식빵 요즘
들어서는 빵집 가서 잘 보시기 힘드시죠?

00:00:19.868 --> 00:00:23.908
저는 정말 대학 때 이것 때문에
사실은 빵에 미쳤었습니다.

00:00:24.008 --> 00:00:28.088
저희 학교 앞에 모어하우스라고
하는 빵집이 있었는데,

00:00:28.188 --> 00:00:30.691
유난히 촉촉하고 맛있었어요, 진짜.

00:00:30.791 --> 00:00:35.531
그때문에 제가 늘 그 빵으로
다이어트를 시작 했었는데,

00:00:35.631 --> 00:00:38.202
참 기억에 납니다.
너무 너무 맛있었어요.

00:00:38.302 --> 00:00:42.251
옥수수 가루의 노란색, 이 옥수수 식빵으로
말씀드리면 옛 어른들은

00:00:42.351 --> 00:00:46.388
학교에서 급식 때 나왔던 거칠거칠한
옥수수 빵을 연상하시는데,

00:00:46.488 --> 00:00:50.492
요즘은 그런 맛을 느낄 수 있는
옥수수 식빵, 가루가 다른 것 같아요.

00:00:50.592 --> 00:00:55.312
좀 더 거칠고, 좀 더 투박한
옥수수 가루였던 것 같습니다, 그때는.

00:00:55.412 --> 00:00:59.162
우리가 만드는 옥수수 식빵은
삼봉형이 되겠는데,

00:00:59.262 --> 00:01:02.093
옥수수 가루가 들어가서 옥수수 식빵이죠?

00:01:02.193 --> 00:01:04.169
삼봉형으로 우리가 한번 만들어 봐요.

00:01:04.269 --> 00:01:06.811
수검자 요구사항 보시겠습니다.

00:01:06.911 --> 00:01:11.084
계량 시간은 4시간이고요.
11분 동안에 계량하시고요.

00:01:11.184 --> 00:01:13.252
스트레이트법으로 제조하시고요.

00:01:13.352 --> 00:01:16.087
분할 무게는 180g으로 하시고요.

00:01:16.187 --> 00:01:19.521

180g으로 하라는 뜻은
삼봉형으로 하라는 뜻입니다.

00:01:19.621 --> 00:01:21.118
삼봉형 식빵입니다.

00:01:21.218 --> 00:01:23.702
반죽 온도 27도 하시면 되겠습니다.

00:01:23.802 --> 00:01:26.485
재료 소개해드릴까요?
재료 소개.

00:01:26.585 --> 00:01:28.039
강력분이고요.

00:01:28.139 --> 00:01:29.185
설탕입니다.

00:01:29.285 --> 00:01:33.585
쇼트닝, 그다음에 탈지분유,
계량제, 소금입니다.

00:01:33.685 --> 00:01:35.572
옥수수 가루입니다.

00:01:35.672 --> 00:01:37.856
물, 달걀, 이스트.

00:01:37.956 --> 00:01:40.795
그다음에 이거 뭘까요?
활성글루텐입니다.

00:01:40.895 --> 00:01:43.593
활성글루텐, 글루텐 분말 아시죠?

00:01:43.693 --> 00:01:46.138
글루텐을 건조시켜서 가루 만들어놓은 거.

00:01:46.238 --> 00:01:49.232
옥수수 식빵 자체에 글루텐 잡기가 좀 까다롭죠?

00:01:49.332 --> 00:01:55.040
그래서 글루텐을 넣어서 반죽을 하면
더욱 쫄깃쫄깃한 식빵이 되겠습니다.

00:01:55.140 --> 00:02:03.065
제가 볼에 넣어서 믹싱을 시작할게요.
볼에 넣겠습니다.

00:02:29.209 --> 00:02:33.059
이스트 넣을게요, 이스트.

00:02:34.897 --> 00:02:37.702
물 넣겠습니다.

00:02:41.217 --> 00:02:44.893
나머지 재료, 뭐 남아 있어요?
쇼트닝 남아 있죠?

00:02:44.993 --> 00:02:48.604
클리닝 단계에 넣겠습니다.
가겠습니다.

00:02:48.704 --> 00:02:51.851
옥수수 식빵 반죽 시작하겠습니다.

00:02:51.951 --> 00:02:56.016

03_[제빵] 옥수수 식빵

기어 1단 넣으시고, 저속에서 시작합니다.

00:03:07.741 --> 00:03:12.671
가루 안 날리면 2단 가겠습니다.

00:03:17.245 --> 00:03:22.756
3분 지나고 2, 3분 지나고
쇼트닝 넣는 거 잊지 마세요.

00:03:25.463 --> 00:03:30.528
3분 지났고요.
쇼트닝 넣겠습니다.

00:03:37.802 --> 00:03:43.727
쇼트닝이 풀렸으므로 3단 넣고
제가 반죽 온도 27도,

00:03:43.827 --> 00:03:47.082
글루텐 100% 잡도록 하겠습니다.

00:03:49.744 --> 00:03:51.892
반죽이 완료됐습니다, 여러분.

00:03:51.992 --> 00:03:53.738
한번 제가 글루텐 상태 보여드릴게요.

00:03:53.838 --> 00:03:55.559
쪽쪽, 쪽쪽.

00:03:55.659 --> 00:03:58.328
어때요? 쪽쪽, 쪽쪽.
잘 늘어나죠?

00:03:58.428 --> 00:04:00.444
이렇게 늘어나입니다.

00:04:00.544 --> 00:04:02.834
옥수수 식빵 반죽은 좀 진 편이에요.

00:04:02.934 --> 00:04:07.375
잘 안 뭉치죠, 아무리 쳐도.
볼 벽이 아주 깨끗해지지 않는다는 거.

00:04:07.475 --> 00:04:10.214
여러분, 제가 포인트로 알려드렸습니다.

00:04:10.314 --> 00:04:12.787
믹서 볼에서 빼겠습니다.

00:04:12.887 --> 00:04:15.570
볼에서 빼서 이렇게 예쁘게, 예쁘게.

00:04:15.670 --> 00:04:19.581
여러분, 조금 짙은 편에 속합니다.
이 반죽은 다른 거에 비해서.

00:04:19.681 --> 00:04:25.008
덧가루를 좀 손에 바르셔서 이렇게
예쁘게 화장을 살짝 하세요.

00:04:25.108 --> 00:04:30.084
화장을 살짝 하셔서 온도계를
이용해서 온도를 체크하시고.

00:04:30.184 --> 00:04:36.154
온도를 체크하시면서 감독님께서 글루텐
상태를 예쁘게 당겨보실 때,

03_[제빵] 옥수수 식빵

00:04:36.254 --> 00:04:40.643

마음속으로 한번
'찢어지지 말아라, 찢어지지 말아라'

00:04:40.743 --> 00:04:44.502

기도 한번 하시고, 예쁘게 됐으면 온도.

00:04:44.602 --> 00:04:46.142

잘 맞았네요?

00:04:46.242 --> 00:04:50.302

이렇게 해서 비닐을 씌워서
발효실에 넣을 건데요.

00:04:50.402 --> 00:04:54.840

식빵류를 된반죽이고, 발효 시간이
다른 거에 비해서 좀 길니다.

00:04:54.940 --> 00:05:00.334

이 반죽은 제 생각에는 한 50분 정도?
40분에서 50분 정도.

00:05:00.434 --> 00:05:04.917

여러분, 반죽 온도가 1차 발효 시간에
영향을 미치는 거 잘 알고 계시죠?

00:05:05.017 --> 00:05:09.387

여러분이 반죽 온도를 24도,
23도에 뽑았다면 발효가 늦습니다.

00:05:09.487 --> 00:05:10.967

1시간이 걸릴 수도 있어요.

00:05:11.067 --> 00:05:16.151

반대로 여러분이 반죽 온도를
35도, 34도 이렇게 맞추신다면

00:05:16.251 --> 00:05:20.822

제가 지금 이야기했던 40분,
50분 이거는 의미가 없어요.

00:05:20.922 --> 00:05:24.174

아마도 한 3, 40분이면 될 걸요.

00:05:24.274 --> 00:05:28.889

제가 지금 말씀드리는 발효 시간이
40분에서 50분 될 것 같습니다.

00:05:28.989 --> 00:05:34.251

이런 이야기는 반죽 온도가 27도,
확실히 맞았을 때를 기준으로

00:05:34.351 --> 00:05:36.335

말씀 드리고 있는 겁니다, 여러분.

00:05:36.435 --> 00:05:41.682

온도 잘 맞추세요.
발효실에 넣도록 하겠습니다.

00:05:48.113 --> 00:05:52.600

옥수수 식빵 1차 발효 완료됐습니다.
보여드릴게요.

00:05:52.700 --> 00:05:57.490

노르스름하니 너무 예쁘죠?
항상 이때가 제일 예뻐요.

00:05:57.590 --> 00:06:02.042

바로 분할해드릴게요.
180g 분할하겠습니다.

00:06:02.142 --> 00:06:05.681
덧가루 깔아주시고요.

00:06:05.781 --> 00:06:12.478
반죽을, 이 실그물구조.
시원하게 보이시죠? 실그물구조.

00:06:12.578 --> 00:06:15.275
들어내겠습니다.

00:06:20.655 --> 00:06:25.628
참 박죽이 크느라고 애썼어요.
아이고, 애썼네 우리 아기.

00:06:25.728 --> 00:06:30.849
항상 그런 생각을 합니다.
애가 크느라고 얼마나 애썼을까요?

00:06:30.949 --> 00:06:34.857
잘 해줘야 돼요.
수고했다고.

00:06:35.780 --> 00:06:41.835
기특합니다, 분할하겠습니다.
180g입니다.

00:06:53.361 --> 00:06:57.209
2g 모자라는 180g입니다.

00:07:19.293 --> 00:07:21.182
빼겠습니다.

00:07:33.945 --> 00:07:38.466
여러분이 제가 올릴 때마다 180를
저 선생님이 맞추나, 못 맞추나

00:07:38.566 --> 00:07:40.752
지금 자꾸 뭔가 테스트하고 계시죠?

00:07:40.852 --> 00:07:43.971
여러분도 이 자리에 서 보세요,
긴장합니다.

00:07:44.071 --> 00:07:47.318
긴장돼서 잘 못 맞추는 거예요, 여러분.

00:07:49.482 --> 00:07:52.517
그래도 잘 하는 편이에요, 저.
아셨죠?

00:07:52.617 --> 00:07:53.960
빼겠습니다.

00:07:54.060 --> 00:07:56.998
3개만 하도록 하겠습니다.

00:07:59.477 --> 00:08:01.737
동글리기 하겠습니다, 여러분.

00:08:01.837 --> 00:08:09.470
이 옥수수 식빵은 다른 반죽에 비해
찰성, 굉장히 진 편에 속합니다.

00:08:09.570 --> 00:08:15.235
따라서 덧가루를 좀 넉넉하게

쓰시는 게 좋습니다.

00:08:16.079 --> 00:08:18.674
덧가루를 좀 넉넉하게 쓰세요.

00:08:18.774 --> 00:08:22.609
동글리기 하겠습니다.

00:08:35.200 --> 00:08:43.228
좀 질어서 계속 끈적 거리죠?
덧가루를 좀 넉넉하게 쓰세요.

00:09:06.900 --> 00:09:09.011
완성했습니다.

00:09:09.111 --> 00:09:15.148
이 상태로 중간 발효 10분 후에
삼봉형 반영하도록 하겠습니다.

00:09:15.248 --> 00:09:19.773
옥수수 식빵 성형하겠습니다.

00:09:21.112 --> 00:09:24.154
중간 발효가 잘 됐습니다.

00:09:24.254 --> 00:09:28.620
삼봉형 식빵이고요.
이불개기, 삼절 이불개기.

00:09:28.720 --> 00:09:31.210
여러분, 잘 하실 수 있죠?

00:09:31.310 --> 00:09:34.771
덧가루 까시고, 눌러주시고.

00:09:35.573 --> 00:09:41.246
워낙 많이 시험 종목에서
식빵 성형은 동일하기 때문에

00:09:41.346 --> 00:09:45.229
사실 식빵이 걸리면 좀 운이 좋지 않나,
이런 생각이 듭니다.

00:09:45.329 --> 00:09:48.898
이 성형 방법이 똑같은
방법, 굉장히 많잖아요?

00:09:48.998 --> 00:09:51.914
원 옥수수가 아니고 다 이렇게
삼봉으로 하기 때문에

00:09:52.014 --> 00:09:58.873
여러분께서 이 삼절접기들은 제가 보니까
다들 잘 하시는 것 같더라고요.

00:09:58.973 --> 00:10:06.213
삼절 성형은 뭐 워낙 잘 하셔서 제가
보기에는 위에서 마시나, 아래에서 마시나.

00:10:06.313 --> 00:10:10.902
신속하게 잘 붙들고, 이거 잘 안 붙죠?
끈적 거리죠?

00:10:11.002 --> 00:10:16.402
해보셨죠? 이렇게 붙들고 붙여주세요.
이게 풀어지면 안 되잖아요.

00:10:16.502 --> 00:10:20.124

풀어지면 발효가 되면서 완전히 모양이,

00:10:20.224 --> 00:10:27.002
한 덩어리가 불속 일어나게 되니까
아주 정교하게, 정교하게.

00:10:27.102 --> 00:10:31.432
신중하게, 신중하게 붙여 주시는 거
잊지 마세요.

00:10:31.532 --> 00:10:34.045
잘 말았죠?

00:10:35.265 --> 00:10:38.923
두 번째 거 하겠습니다.

00:10:39.023 --> 00:10:43.010
제 속도가 어떤가요?
좀 빠른가요?

00:10:43.110 --> 00:10:46.397
좀 천천히 도와드릴까요?
잘 하시죠?

00:10:46.497 --> 00:10:51.921
이제는 잘 하신다고 생각해서
제가 속도를 좀 내보았습니다.

00:10:52.021 --> 00:10:55.340
이렇게, 바로 말겠습니다.

00:10:55.440 --> 00:10:57.660
이렇게.

00:10:57.760 --> 00:10:59.055
이렇게.

00:10:59.155 --> 00:11:01.688
끈적거리면 덧가루 좀 바르시고.

00:11:01.788 --> 00:11:02.972
이렇게.

00:11:04.632 --> 00:11:11.243
안으로 날겠습니다.
세우셔서 확실하게 붙여주세요.

00:11:13.626 --> 00:11:16.975
이렇게, 풀어지지 않게.

00:11:17.118 --> 00:11:20.443
덧가루를 좀 쓰시면서 붙이시면
좋습니다.

00:11:20.543 --> 00:11:23.463
잘 붙어요.
이렇게, 잘 붙었죠?

00:11:23.563 --> 00:11:25.558
풀어지면 안 됩니다.

00:11:25.658 --> 00:11:29.056
이렇게 2개 만들었습니다.

00:11:29.156 --> 00:11:32.736
하나 더 보시겠습니다.

00:11:47.399 --> 00:11:52.532

들었다 놓으시고 가스 빼시고,
항상 똑같이 하고 있습니다.

00:11:52.632 --> 00:11:55.075
접어주시고.

00:11:55.175 --> 00:11:56.930
또 접어주시고.

00:11:57.030 --> 00:11:59.259
돌려서.

00:12:00.767 --> 00:12:04.281
말겠습니다.

00:12:10.469 --> 00:12:15.150
풀어지지 않게 잘 잡아주세요.

00:12:21.024 --> 00:12:24.581
이렇게, 여기가 좀 위험하네요.
확실하게 붙여주세요.

00:12:24.681 --> 00:12:29.828
속 썩이는 아이들이 좀 있는데 그래도
엄마 말은 끝까지 잘 듣기는 하니까

00:12:29.928 --> 00:12:36.665
포기하지 마시고, 될 때까지
이 아이들을 잘 보살펴 주세요.

00:12:36.765 --> 00:12:39.392
이렇게 3개가 완성되었습니다.

00:12:39.492 --> 00:12:41.668
팬에 넣어보도록 하겠습니다.

00:12:41.768 --> 00:12:43.920
첫 번째 거를 가운데 넣겠습니다.

00:12:44.020 --> 00:12:46.565
두 번째 거를 왼쪽에 넣겠습니다.

00:12:46.665 --> 00:12:49.133
세 번째 거를 오른쪽에 넣겠습니다.

00:12:49.233 --> 00:12:52.635
간격 맞추신 후, 주문 외우시고.

00:12:52.735 --> 00:12:56.550
'똑같이 올라와야 하느니라, 너희들.
예쁘지?'

00:12:56.650 --> 00:13:00.093
네, 내 새끼들 예뻐요.
사랑해요.

00:13:00.193 --> 00:13:02.985
이렇게 해서 2개를 완성하도록 하겠습니다.

00:13:03.085 --> 00:13:07.300
여러분, 옥수수 식빵 성형을
너무너무 완벽하게 잘 했습니다.

00:13:07.400 --> 00:13:11.074
예쁘죠? 제가 덧가루를 좀
쓰면서 했다는 거, 보셨죠?

00:13:11.174 --> 00:13:14.334

03_[제빵] 옥수수 식빵

예리하신 분들은 좀 넉넉하게 쓰는구나 하셨을 거예요.

00:13:14.434 --> 00:13:20.707
이거 이렇게 2개,
2차 발효실에 넣겠습니다.

00:13:34.643 --> 00:13:38.678
여러분, 틀 위로 0.5cm
올리도록 하겠습니다.

00:13:38.778 --> 00:13:42.162
시간상으로는 30내지 40분 되겠습니다.

00:13:42.262 --> 00:13:45.422
옥수수 식빵 2차 발효 잘 올라왔습니다.

00:13:45.522 --> 00:13:49.112
틀에서 살짝 올라오는 등,
마는 등 하는 정도.

00:13:49.212 --> 00:13:54.623
0.5cm 올라오는 등 마는 등.
이 상태가 좋습니다, 옥수수 식빵.

00:13:54.723 --> 00:13:59.231
오븐 온도 170도에서 190도에서
불 조절하시면서

00:13:59.331 --> 00:14:01.904
25분에서 30분 정도 굽도록 하겠습니다.

00:14:01.931 --> 00:14:04.928
넣겠습니다.

00:14:13.774 --> 00:14:18.648
여러분, 오래 기다리셨습니다.
옥수수 식빵 빼겠습니다.

00:14:18.748 --> 00:14:24.751
색깔 지금 보기에 굉장히 예뻐 보이는데,
빼서 보여드릴게요.

00:14:24.851 --> 00:14:26.915
아주 잘 나왔어요.

00:14:27.015 --> 00:14:31.596
삼봉이 너무 잘 나왔죠?

00:14:31.623 --> 00:14:36.619
이렇게 옥수수 식빵이 삼봉이
나오기가 좀 어렵습니다.

00:14:36.792 --> 00:14:39.400
한번 빼보겠습니다.

00:14:39.500 --> 00:14:42.526
옆 색 보여드릴게요.
너무 잘 들었습니다.

00:14:42.626 --> 00:14:47.959
여러분, 시험에서
이 옆 색은 굉장히 중요합니다.

00:14:48.059 --> 00:14:50.035
여러분, 위에 색만 보지 마시고.

00:14:50.062 --> 00:14:54.379

제출해보도록 할게요.
하나, 둘.

00:14:56.313 --> 00:14:57.607
이렇게 보여드릴까요?

00:14:57.634 --> 00:14:59.473
이렇게 보여드릴까요?

00:14:59.573 --> 00:15:03.351
삼봉 잘 올라온 거, 옆 색 잘 보이죠?

00:15:03.451 --> 00:15:07.678
이 정도 하신다면 진짜로 합격하실 거고요.
저를 믿어도 좋아요.

00:15:07.778 --> 00:15:10.474
이런 데 이 덧가루 보이는 거는 있잖아요?

00:15:10.574 --> 00:15:14.043
뜨거우실 때 달걀물 같은 거
살짝 발라주셔도 괜찮은데

00:15:14.143 --> 00:15:18.239
그런 거 없으시잖아요?
그러면 장갑으로 살짝살짝 털어서

00:15:18.339 --> 00:15:21.497
덧가루 같은 거 보여서
좋을 거 없죠, 여러분?

00:15:21.597 --> 00:15:24.726
이렇게 털어서 예쁘게,
우리 아기들 잘 컸어요.

00:15:24.753 --> 00:15:26.234
축하해요, 고마워요.