WEBVTT

00:00:08.753 --> 00:00:11.285
안녕하세요, 여러분?
건포도식빵 할 차례예요.

00:00:11.310 --> 00:00:15.032
여러분, 건포도 좋아하세요?
사실은 건포도 굉장히 좋은 재료인데

00:00:15.057 --> 00:00:17.456
건포도를 애들이
다 쏙쏙 골라내고 먹죠.

00:00:17.481 --> 00:00:19.456
사실은 이것도 방법이 있어요.

00:00:19.481 --> 00:00:23.946
현장에서는 이걸 살짝 찐다든지
살짝 럼에 절여서 쓴다든지

00:00:23.971 --> 00:00:26.767
이렇게 해야 빵의 수분을
안 뺏어 먹어서

00:00:26.792 --> 00:00:29.468
촉촉하고 달콤한, 술의 향이
살짝 살아 있는

00:00:29.493 --> 00:00:31.309
건포도식빵을 만들 수 있는데

00:00:31.334 --> 00:00:34.471
우리가 시험에서는 사실
쉽지 않은 얘기예요.

00:00:34.496 --> 00:00:37.435
나중에 현장 가셔서 그런 거
제대로 배우시기로 하시고요.

00:00:37.460 --> 00:00:39.629
건포도식빵이 이번에 좀 바뀌었죠.

00:00:39.654 --> 00:00:42.768
저는 개인적으로 굉장히
환영했습니다.

00:00:42.793 --> 00:00:45.383
그전에 건포도량이,
밀가루 양이 50%일 때

00:00:45.408 --> 00:00:47.732
다시 말해 700g 들어갈 때는
어마어마했어요.

00:00:47.757 --> 00:00:49.694
징글징글했어요, 정말.

00:00:49.719 --> 00:00:54.116
너무너무너무 할머니들 빼 놓고는
다 싫어했던 것 같아요, 달달하니까.

00:00:54.141 --> 00:00:56.594
그런데 이게 굉장히 반죽 치기도

좋아졌고요.

00:00:56.619 --> 00:00:59.938
성형하기도 좋아졌고요.
완성품도 잘 나옵니다.

00:00:59.963 --> 00:01:02.491
훨씬 여러분에게 굉장히
유리해진 조건입니다.

00:01:02.500 --> 00:01:04.612
한번 배합해 보시죠.

00:01:04.637 --> 00:01:06.439
시험 시간 4시간.
충분합니다.

00:01:06.464 --> 00:01:10.943
계량 시간 10분, 10개.
27도 맞추시고요.

00:01:10.968 --> 00:01:16.058
분할 약 180g.
이거 16개 정도 나옵니다, 16개.

00:01:16.083 --> 00:01:22.475
그러면 세 덩어리가 한 식빵이니까
5개 식빵 만들고 1개 남잖아요.

00:01:22.500 --> 00:01:25.470
1개 정도는 그냥 앞으로
제출하시면 됩니다.

00:01:25.495 --> 00:01:29.450
식빵 5개 나온다는 것.
재료 한번 보시죠.

00:01:30.753 --> 00:01:33.420
이건 뭡니까?
이건 강력분입니다.

00:01:33.445 --> 00:01:37.467
그다음에 이거 마가린입니다.
마가린 들어갑니다, 마가린.

00:01:37.492 --> 00:01:41.031
설탕, 그다음에 분유,
그다음에 이스트,

00:01:41.056 --> 00:01:44.556
그다음에 이거 개량제, 이거 소금,
건포도입니다.

00:01:44.581 --> 00:01:47.384
진짜 반으로 줄었어요.
너무 예쁩니다.

00:01:47.409 --> 00:01:51.392
이거 맨 마지막에 섞는 거
보여드리도록 하겠습니다.

00:01:51.690 --> 00:01:53.488
반죽하러 저랑 가세요.

00:01:54.451 --> 00:01:58.074
달콤한 건포도가 들어간 건포도식빵

만들어 볼 건데

00:01:58.099 --> 00:02:00.707
이거는 건포도가 들어가는
타이밍이 중요한 거 아시죠?

00:02:00.732 --> 00:02:04.758
100% 글루텐 잡으시고
그다음에 반죽 온도 27도 잡으시고

00:02:04.783 --> 00:02:08.626
건포도 온도가 차갑다 싶으시면
한 28도 정도 잡으시고.

00:02:08.651 --> 00:02:10.776
이 건포도 전처리를
어떻게 하느냐에 대해서

00:02:10.801 --> 00:02:12.569
많이들 궁금해하시는데

00:02:12.594 --> 00:02:15.240
아까 말씀드렸듯이 사실은
약간 찝니다.

00:02:15.265 --> 00:02:19.896
찌든지 해서 럼에 살짝 절였다가
사용하시면 이게 촉촉해지잖아요.

00:02:19.921 --> 00:02:23.170
촉촉해진 상태에서
과일향도 살리면서

00:02:23.195 --> 00:02:25.468
반죽과 수분 수율도 맞고

00:02:25.493 --> 00:02:27.779
사실은 그렇게 건포도식빵을
쳐야 합니다.

00:02:27.804 --> 00:02:29.763
현장에서 이렇게
많이 넣지는 않지만.

00:02:29.788 --> 00:02:34.180
그런데 우리는 지금 시험 시간 안에
제품을 구워 내야 하고 그래서

00:02:34.205 --> 00:02:36.960
저 같은 경우에는 이걸
이렇게 합니다.

00:02:36.985 --> 00:02:39.297
이걸 그런데 그냥 젖은 행주로

00:02:39.322 --> 00:02:43.759
이렇게 잘 분리시키면서 닦습니다,
약간 촉촉해지게.

00:02:44.134 --> 00:02:47.253
아니면 물을 조금 넣어서
이렇게 이렇게 비벼 놓고

00:02:47.278 --> 00:02:52.139
잠깐이라도 그렇게 해서 들어가면
이게 수분을 먹어서 촉촉해지는데

00:02:52.164 --> 00:02:55.504
시험 관계상 그냥 젖은 행주로
닦아서 들어가도 전혀 여러분,

00:02:55.529 --> 00:02:57.594
점수 깎이는 거 이런 거 없습니다.

00:02:57.619 --> 00:03:00.737
그런데 좀 아쉬운 게 있다면
어떤 분들 보면 시작하세요 그러면

00:03:00.762 --> 00:03:04.102
여기에다 물을 흥건히 부어서,
아니면 이 물을 다 부어서

00:03:04.127 --> 00:03:06.023
통째로 넣는 분도 있고 아니면

00:03:06.048 --> 00:03:09.689
이 물을 흥건히 부어서
체에 받쳐서 넣는 분들도 있고.

00:03:10.007 --> 00:03:12.800
사실은 건포도는 그렇게
전처리하는 게 아닙니다.

00:03:12.825 --> 00:03:16.325
수용성 당분이 나와 버리잖아요.

00:03:17.150 --> 00:03:19.333
전처리하는 방법 인터넷에
나와 있고요.

00:03:19.358 --> 00:03:21.952
책에도 나와 있어요.
한번 보세요, 정말 그렇게 하나.

00:03:21.977 --> 00:03:25.394
그렇게 하시면 껍질만 붙고
속까지 붙지 않아서

00:03:25.419 --> 00:03:28.919
반죽 안에 들어갔을 때
반죽 안에서 터지는 경우가 발생해요.

00:03:28.944 --> 00:03:31.210
터지지 않게 반죽을
쳐야 한다는 거 알고 계시죠?

00:03:31.235 --> 00:03:33.142
한번 해 보겠습니다.

00:03:33.499 --> 00:03:35.412
가루 재료 넣겠습니다.

00:03:40.912 --> 00:03:47.738
그다음에 물 넣겠습니다.

00:03:50.276 --> 00:03:53.160
그다음에 이스트 넣겠습니다.

00:03:54.722 --> 00:03:57.621
기어 1단 넣고 스위치 ON.

00:04:08.356 --> 00:04:13.580
지금 2단계, 기어 2단 넣고 지금
한 3분 정도 지났고요.

00:04:13.605 --> 00:04:16.705
클린업 단계에 와 있습니다.
지금 유지 넣는 타이밍이죠.

00:04:16.730 --> 00:04:18.834
유지는 클린업 단계인 거
알고 계시죠?

00:04:18.859 --> 00:04:23.951
마가린 들어가겠습니다.
계속 2단으로 하고 있어요.

00:04:24.753 --> 00:04:27.392
나와라, 오버.
나와라, 오버.

00:04:27.417 --> 00:04:29.235
안 나옵니다.

00:04:30.897 --> 00:04:34.397
들어갔습니다.
에잇! 들어갔죠?

00:04:34.422 --> 00:04:37.075
2단에서.

00:04:37.531 --> 00:04:40.503
2단에서 좀 치시다가.

00:04:42.547 --> 00:04:46.984
바로 3단 가도록 하겠습니다.
바로 3단 가서, 바로 3단 가서

00:04:47.009 --> 00:04:50.406
글루텐 100% 잡고 오겠습니다.

00:04:50.431 --> 00:04:54.901
여러분, 시간은 한 8분에서
10분 사이에 치도록 하겠습니다.

00:04:54.926 --> 00:04:56.736
그 단계에서 건포도 넣는 거
보여드릴게요.

00:04:56.761 --> 00:04:58.402
기다리세요.
중요한 거예요.

00:05:05.054 --> 00:05:06.513
본 거 또 봐.

00:05:22.673 --> 00:05:25.026
똑같은 모양으로.

00:05:38.230 --> 00:05:40.430
지금 건포도식빵 반죽이
완료됐습니다.

00:05:40.455 --> 00:05:42.877
아주 매끈매끈하고 유연한 반죽으로
보이시죠?

00:05:42.902 --> 00:05:46.016
반죽 온도 한번
체크해 보도록 하겠습니다.

00:05:51.672 --> 00:05:56.581
27.5도가 나는데.
보시죠.

00:05:57.103 --> 00:05:59.869
되셨죠?
되셨습니다. 온도 좋아요.

00:05:59.894 --> 00:06:04.195
여기에서 이제 건포도가 들어가는데
중요한 순간이니까 잘 보십시오.

00:06:04.220 --> 00:06:06.215
건포도를 넣도록 하겠습니다.

00:06:06.240 --> 00:06:08.898
이때 잠깐 반죽을
밑으로 내려 주세요.

00:06:08.923 --> 00:06:12.360
내려 주시고 건포도를
위에다 얹겠습니다, 위에다.

00:06:12.385 --> 00:06:14.747
위에다 얹어서 이대로
막 돌려 버리게 되면

00:06:14.772 --> 00:06:16.034
이게 잘 안 섞여요.

00:06:16.059 --> 00:06:19.291
그래서 약간 눌러 붙이세요,
이렇게 이렇게.

00:06:19.316 --> 00:06:23.420
건포도를 좀 눌러 붙이시면
조금 시간을 절약할 수 있어요.

00:06:23.445 --> 00:06:25.946
기어는 몇 단 들어갈까요?
당연히 1단.

00:06:25.971 --> 00:06:28.417
건포도 터지면 어떻게 해?
그렇지? 기어 1단.

00:06:28.442 --> 00:06:31.744
슬슬 한번 돌려 보겠습니다.
슬슬~

00:06:33.034 --> 00:06:35.209
보이시죠?
보이시죠?

00:06:35.234 --> 00:06:36.481
아무리 섞어도 지금

00:06:36.506 --> 00:06:40.913
바닥에서 따로 놀고 있는 건포도는
터지기가 쉽고요.

00:06:40.938 --> 00:06:43.234
잘 따라 올라오지 않습니다.

00:06:43.259 --> 00:06:48.629
그래서 조금 시간을 절약하는
차원에서 반죽을 좀 이렇게 뜯어서

00:06:48.654 --> 00:06:51.888
이렇게 해서 눌러 주세요,
눌러, 눌러.

00:06:51.913 --> 00:06:54.764
위에 따라와 있는 반죽을 눌러.
이렇게 좀 꾹꾹 눌러.

00:06:54.789 --> 00:07:01.748
눌러 주시면 건포도가 붙죠, 반죽에.
눌러서 이렇게 해서 다시.

00:07:04.255 --> 00:07:07.019
아까보다는 좀 많이 따라 올라왔죠?

00:07:07.865 --> 00:07:09.966
기다려 보겠습니다.

00:07:20.848 --> 00:07:23.763
돌아가고 있는데 건포도가

00:07:23.788 --> 00:07:26.511
아주 골고루 잘 섞였다는
판단이 들 때까지.

00:07:26.536 --> 00:07:28.767
시간이 좀 걸릴 수 있어요,
1~2분 정도.

00:07:28.792 --> 00:07:33.088
제가 건포도 완전히 섞어서
올 테니까 잠깐만 기다려 주세요.

00:07:52.117 --> 00:07:55.529
이제 건포도식빵 건포도가
얼마나 잘 섞였나 한번 보시겠습니다.

00:07:55.554 --> 00:07:57.880
건포도가 아주 송알송알
잘 섞여야 해요.

00:07:57.905 --> 00:07:59.512
기어 1단에서 섞으셨죠?

00:07:59.790 --> 00:08:04.967
이렇게 보시면 반죽이 아주
잘 섞였다는 것을 확신할 수 있어요.

00:08:04.992 --> 00:08:08.431
그럼 이제 빼서 작업대로
가겠습니다.

00:08:08.726 --> 00:08:10.999
건포도식빵 반죽을
아주 잘 쳤습니다.

00:08:11.024 --> 00:08:14.361
보세요.
아주 잘 들어갔어요, 분할, 분할이.

00:08:14.386 --> 00:08:19.673
이렇게 해서 손으로 하셔도 되고
작업대에서 이렇게 하셔도 됩니다.

00:08:19.698 --> 00:08:24.773
손으로 이렇게 이렇게 하셔도 되고
편하신 대로 이렇게 해서 OK.

00:08:24.798 --> 00:08:28.184
아이고~ 탐스럽다.

00:08:29.113 --> 00:08:32.943
볼에 넣었습니다.
그다음에 볼에 넣은 상태에서

00:08:32.968 --> 00:08:34.624
밀가루 조금 발라서 여러분,

00:08:34.649 --> 00:08:37.910
이 상태에서 다시 반죽 온도
검사 받으셔야 해요, 감독님께.

00:08:37.935 --> 00:08:41.794
27도나 28도 나오셔야 합니다.
건포도 넣기 전에도 검사했지만

00:08:41.819 --> 00:08:45.139
그건 여러분이 보신 거고
감독님께 한번 보여드려야 합니다.

00:08:45.164 --> 00:08:53.278
이렇게 해서 1차 발효를
한 40분 정도 보도록 하겠습니다.

00:08:53.303 --> 00:08:55.599
발효실 넣을게요.

00:08:58.547 --> 00:09:01.661
건포도식빵 1차 발효가
아주 잘됐을걸요?

00:09:01.686 --> 00:09:04.204
지금 시간이 한 40분 정도
지났습니다.

00:09:04.229 --> 00:09:06.009
폭신폭신하게 잘됐을 거라고
믿으면서

00:09:06.034 --> 00:09:09.249
한번 발효실로 해 보겠습니다.

00:09:20.039 --> 00:09:24.475
건포도식빵이 이렇게 잘 나왔습니다.
아이고.

00:09:24.500 --> 00:09:28.681
굉장히 발효가, 아주 1차 발효가
굉장히 잘됐어요.

00:09:28.706 --> 00:09:31.218
건포도가 빠지니까.
여러분, 그거 아시죠?

00:09:31.243 --> 00:09:35.569
충전물이 줄었기 때문에
발효도 잘됩니다, 더.

00:09:35.594 --> 00:09:39.094
충전물이 줄었기 때문에
빵이 무섭지도 않고

00:09:39.119 --> 00:09:44.087
가끔 무서운 빵을 봐요, 제가.
그런데 아유, 좋습니다.

00:09:44.112 --> 00:09:48.657
확인 안 해도 좋을 만큼
굉장히 발효가 잘됐습니다.

00:09:49.165 --> 00:09:51.681
분할 들어갈 겁니다.

00:09:52.928 --> 00:09:59.339
분할하실 때는 건포도가 좀
쪼개지지 않게 조금 주의하시면서.

00:10:00.706 --> 00:10:02.733
이렇게 이렇게 이렇게.

00:10:06.881 --> 00:10:09.400
빼도록 하겠습니다.

00:10:11.991 --> 00:10:16.475
번쩍 들어서 내려놓겠습니다.
깔끔하죠?

00:10:20.896 --> 00:10:22.591
왔습니다.
이렇게.

00:10:22.616 --> 00:10:29.913
얘는 한 열여섯 덩어리 정도 나와서
항상 한 덩어리가 남습니다.

00:10:29.938 --> 00:10:34.784
그러면 그냥 감독님 가지세요
하시면 됩니다.

00:10:34.809 --> 00:10:41.608
분할하실 때 가급적 건포도가
쪼개지지 않게.

00:10:41.633 --> 00:10:44.286
옛날에는 진짜 이게...
옛날이 아니지.

00:10:44.311 --> 00:10:49.262
지난번 반죽할 때는 건포도가
너무 많아서 이게 참 어려웠어요.

00:10:49.627 --> 00:10:53.713
이 스크레이퍼를 사용하는 것
자체가 좀 부담스러웠던 반죽인데

00:10:53.738 --> 00:10:58.475
지금은 이렇게 좀 건포도 양이
줄어서 할 만합니다. 이렇게.

00:10:58.785 --> 00:11:01.226
이렇게 하시고 보시죠.

00:11:01.251 --> 00:11:07.682
다음에 이게 180g 분할이죠?
180g이니까 이 정도.

00:11:07.707 --> 00:11:11.584
180g 정도.
맞아야 할 텐데.

00:11:11.609 --> 00:11:14.780
이런, 이런, 이런, 이런!

00:11:16.182 --> 00:11:21.228
맞아야 할 텐데.
이런, 이런, 이런, 이런, 이런, 이런!

00:11:23.071 --> 00:11:24.879
OK! 그렇지!

00:11:24.904 --> 00:11:28.164
180입니다.
이런 식으로 분할하셔서

00:11:28.189 --> 00:11:31.510
이 덩어리가 좀 작죠?

00:11:31.550 --> 00:11:33.131
굉장히 다른 반죽보다
작아 보이는데

00:11:33.156 --> 00:11:37.336
건포도 무게로 인해서
굉장히 건포도 때문에 그래요.

00:11:37.361 --> 00:11:39.712
사실은 반죽 양은 얼마 안 돼요,
건포도가 많아서.

00:11:39.737 --> 00:11:41.540
이런 덩어리가 16개가 나오는데

00:11:41.565 --> 00:11:44.456
이 한 덩어리, 한 덩어리에
들어 있는 건포도의 개수가

00:11:44.481 --> 00:11:45.546
똑같은 개수로.

00:11:45.571 --> 00:11:48.752
개수를 세어 보자고 한다면
똑같을 정도로 반죽이

00:11:48.777 --> 00:11:50.518
건포도가 잘 섞여야

00:11:50.543 --> 00:11:54.139
산형식빵이 잘 올라와요,
똑같이 올라와요.

00:11:54.497 --> 00:11:57.234
그거 감안하셔서 건포도가
골고루 섞이는 게

00:11:57.259 --> 00:12:02.043
제일 중요하다는 얘기를 드리면서
둥글리기 한번 보여드립니다.

00:12:02.068 --> 00:12:05.008
둥글리기 한번 보여드려요.
둥글리기.

00:12:05.033 --> 00:12:09.512
역시 너무 과격하게,
터프하게 하기보다는 부드럽게.

00:12:09.537 --> 00:12:11.072
이런 식으로 살짝.

00:12:11.097 --> 00:12:16.006
이런 식으로 살짝 부드럽게,
부드럽게 하셔도 좋습니다.

00:12:16.364 --> 00:12:21.026
이렇게 해서 열다섯 덩어리 해서
오겠습니다.

00:12:21.051 --> 00:12:22.274
아, 열여섯 덩어리~

00:12:22.595 --> 00:12:24.617
건포도 성형 해 보도록 하겠습니다.

00:12:24.642 --> 00:12:26.738
일반 식빵 성형하는 것과
다를 것 없어요.

00:12:26.763 --> 00:12:31.042
건포도만 터지지 않게 밀어 펴서
성형하시면 되겠죠.

00:12:31.067 --> 00:12:33.457
그래도 또 이 현란한 솜씨를
보고 싶으시죠?

00:12:33.482 --> 00:12:35.713
나 왜 이렇게 좋아하나 몰라.

00:12:36.404 --> 00:12:40.651
어쩌면 좋아.
나한테서 눈을 못 떼.

00:12:40.676 --> 00:12:42.444
나한테서 눈을 못 떼.

00:12:42.833 --> 00:12:45.413
하나만 해 보면 되죠?
하나만.

00:12:46.483 --> 00:12:49.420
지금 계속하다 보니까 지금
저분을 가르치고 있어요.

00:12:49.445 --> 00:12:54.647
많이 배우셨죠?
저 잘하죠? (웃음)

00:12:56.864 --> 00:13:00.414
성형해 보도록 하겠습니다.
보시죠.

00:13:00.439 --> 00:13:03.818
밀어 펴시고 다 똑같죠, 뭐.

00:13:03.843 --> 00:13:06.973
건포도가 있으니까
건포도와 건포도 사이에

00:13:06.998 --> 00:13:08.331
공기가 생길 수 있어요.

00:13:08.356 --> 00:13:11.792
이따 가스 잘 눌러 주시는 거
잊지 마세요.

00:13:11.817 --> 00:13:18.553
그리고 건포도가 위로
올라오는 거 때문에

00:13:18.785 --> 00:13:21.745
많이 신경을 쓰시는데
저는 그렇게 생각해요.

00:13:21.770 --> 00:13:27.388
건포도가 자연스럽게 올라오는 게
건포도식빵에서 뭐가 죄입니까?

00:13:27.413 --> 00:13:30.147
왜 굳이 떼어서 안으로
박으려고 그래?

00:13:30.172 --> 00:13:33.149
저 자연스러운 걸
엄청 좋아하거든요.

00:13:33.516 --> 00:13:37.228
뭐 일부러 그렇게 척하지 않는 게
저는 뭐.

00:13:37.253 --> 00:13:39.884
그래서 저는 자연스럽게
두라고 합니다.

00:13:39.909 --> 00:13:42.276
자연스럽게 두라고.
자연스럽게.

00:13:42.301 --> 00:13:45.679
미리 이거 하나 접어 봤고
이렇게 해서 이렇게

00:13:45.704 --> 00:13:48.536
한꺼번에 하셔도 됩니다.
이렇게 해서.

00:13:51.437 --> 00:13:56.820
가스 빼시는 거 잊지 말고.
들었다 놓죠.

00:13:56.845 --> 00:14:00.260
들었다 놓고 탕, 들었다 놓고 탕.

00:14:00.436 --> 00:14:02.038
이렇게.

00:14:02.404 --> 00:14:05.816
다시 접고 접고.

00:14:05.841 --> 00:14:08.110
덧가루를 좀 쓰시면서 하면
안 붙어요.

00:14:08.135 --> 00:14:10.106
살짝살짝 쓰시면서.

00:14:10.801 --> 00:14:12.202
요즘 이렇게 하는 게 재미가 들렸어.

00:14:12.227 --> 00:14:15.615
하나하나 하는 게
이제 좀 지겨워진 것 같아.

00:14:15.640 --> 00:14:18.935
그래서 이렇게 3개 동시에.
재미있잖아요, 이거. 그렇죠?

00:14:18.960 --> 00:14:23.089
그다음에 어떻게 합니까?
밑부분을 좀 얄팍하게.

00:14:23.114 --> 00:14:26.395
항상 제가 얘기하죠,
밑부분은 얄팍하게.

00:14:26.737 --> 00:14:33.132
위에서부터 자연스럽게,
자연스럽게, 자연스럽게

00:14:33.157 --> 00:14:34.991
붙여 주겠습니다.

00:14:35.388 --> 00:14:39.136
정말 자연스러운 게 편하고
좋은 것 같아요.

00:14:39.161 --> 00:14:44.113
억지로 만드는 것보다 모든 게.
자연스럽게, 자연스럽게.

00:14:44.436 --> 00:14:52.475
자연스럽게 2개.
위에서부터 하나.

00:14:53.277 --> 00:14:56.623
이렇게 이렇게.
이렇게 좋습니다.

00:14:56.648 --> 00:14:59.389
이렇게 이렇게.
이음매 이어서

00:14:59.414 --> 00:15:03.598
이음매를 바닥으로 가게 해서 놓고
이렇게 놔서.

00:15:03.623 --> 00:15:08.024
혹시라도 이음매가 가운데로
안 간 게 있나 한번 확인하시고

00:15:08.049 --> 00:15:11.640
이렇게 놔서 식빵틀 보이시죠?

00:15:11.665 --> 00:15:17.313
하나 잡고 3개 들어서 동시에 넣고
역시 3개를 눌러 주면서

00:15:17.338 --> 00:15:18.942
뭐라고 얘기해?

00:15:18.967 --> 00:15:23.085
똑같이 올라와야 해,
엄마가 기다린다 이러면서.

00:15:23.110 --> 00:15:26.844
내 아이가 잘 크기를 기도합니다.

00:15:26.869 --> 00:15:29.925
자기가 믿고 있는 모든 신에게
기도하면서.

00:15:29.950 --> 00:15:34.398
이렇게 식빵을 5개를
만들어 보도록 하겠습니다.

00:15:34.801 --> 00:15:37.843
건포도 2차 발효가
완료된 것 같아요.

00:15:37.868 --> 00:15:39.824
한 40분 정도 걸린 것 같아요.
의외로 오래 걸렸어요.

00:15:39.849 --> 00:15:43.428
왜냐하면 아무래도 건더기 양이
줄었다고는 하지만 아직도 많아요.

00:15:43.453 --> 00:15:45.857
그래서 2차 발효가
40분 이상 걸립니다.

00:15:45.882 --> 00:15:47.864
빼 오겠습니다.

00:15:58.626 --> 00:16:02.126
아주 소복소복하게, 촉촉하게
잘 올라왔어요.

00:16:02.151 --> 00:16:05.873
아주 예쁘죠?
2차 발효 완료를 보여드리는데

00:16:05.898 --> 00:16:08.798
이게 2차 발효가 건포도가
많이 들어갔을 때는

00:16:08.823 --> 00:16:11.369
제가 더 높게 잡았어요.
한 2cm 이상.

00:16:11.394 --> 00:16:14.327
그랬는데 지금 줄었잖아요,
건포도 양이. 그래서.

00:16:14.352 --> 00:16:19.156
높이 보시겠습니다.
틀 높이 위로 1cm.

00:16:19.626 --> 00:16:23.487
이 정도면 좋을 것 같습니다.
위로 1cm 정도.

00:16:23.753 --> 00:16:27.201
잘했죠?
들어가겠습니다, 오븐에.

00:16:27.226 --> 00:16:33.108
간격 맞춰서 5개이기 때문에
역시 뒤에 3개.

00:16:40.895 --> 00:16:43.871
뒤에는 뭐 4개, 5개 들어가겠어요.

00:16:44.181 --> 00:16:47.342
이렇게 마지막 하나.

00:16:50.610 --> 00:16:53.560
간격을 벌리셔야.

00:16:53.585 --> 00:16:56.185
이렇게 5줄 넣으시든지
2줄, 3줄 넣으시든지 벌리셔야

00:16:56.210 --> 00:16:58.862
옆색이 잘 드는 거 아시죠?
옆색.

00:16:58.887 --> 00:17:01.730
뚜껑 닫아요.
오븐 문 닫았습니다.

00:17:01.755 --> 00:17:06.058
이 상태에서 몇 분 발효시킬까요?
아! 굽기.

00:17:06.083 --> 00:17:09.032
굽기, 굽기 한 30분 걸릴 것 같은데

00:17:09.057 --> 00:17:11.813
건포도에서 나는 당분이
색깔을 빨리 들이게 한다.

00:17:11.838 --> 00:17:13.315
이론상 알고 계시죠?

00:17:13.340 --> 00:17:16.484
그래서 건포도식빵도 역시
딱 20분 정도 구웠을 때

00:17:16.509 --> 00:17:20.198
윗불을 살짝 줄여서
색깔을 이쁘게 내도록 하겠습니다.

00:17:20.223 --> 00:17:22.121
좌우 바꿔 주시고요.

00:17:22.146 --> 00:17:25.386
건포도식빵 잘 구웠어요.
30분 정도 구웠는데

00:17:25.411 --> 00:17:29.438
20분쯤 지나서 한 바퀴 돌려 주면서
제가 윗불 10도 줄였어요.

00:17:29.463 --> 00:17:32.387
그래서 노릇노릇하게 잘 구웠거든요.

00:17:32.412 --> 00:17:36.230
30분에서 35분 사이에
옆색 잘 들여서 빼시면 돼요.

00:17:36.255 --> 00:17:38.216
오븐 보시죠.

00:17:38.674 --> 00:17:40.851
윗색 확인하겠습니다.

00:17:42.865 --> 00:17:46.127
좋습니다.
윗색 확인하셨고요.

00:17:46.817 --> 00:17:51.297
옆색 확인하겠습니다, 옆색.
좋습니다. 옆색.

00:17:51.754 --> 00:17:53.805
저것 좀 주세요.

00:17:53.830 --> 00:17:56.859
굉장히 좋죠?
빼겠습니다.

00:18:04.975 --> 00:18:08.569
빼 보겠습니다.
얼마나 옆색이 잘 들었나.

00:18:09.231 --> 00:18:10.947
보시죠.

00:18:12.198 --> 00:18:14.537
좋습니다.
굉장히 좋습니다.

00:18:14.562 --> 00:18:16.645
이렇게 놔 드릴까요?
어떻게 놔 드릴까요?

00:18:16.670 --> 00:18:19.500
이렇게 놓을까요?
옆색이 잘 보이려면.

00:18:20.452 --> 00:18:22.706
보시죠.
좋습니다.

00:18:22.731 --> 00:18:25.162
아주 좋아요.

00:18:32.118 --> 00:18:35.030
옆색이 잘 들었죠?

00:18:38.205 --> 00:18:40.475
한번 검토해 보도록 하겠습니다.

00:18:40.500 --> 00:18:44.760
위 브레이크선, 위 브레이크선
아주 아름답게 터졌죠?

00:18:44.785 --> 00:18:47.514
그다음에 윗색 좋고요.
그다음에 옆면 색깔.

00:18:47.539 --> 00:18:49.746
옆면 색깔 확인하시죠.
좋죠?

00:18:49.771 --> 00:18:52.304
바닥면 보시겠습니다.
어떻게 되어야 한다고 했어요?

00:18:52.329 --> 00:18:53.871
편편해야 한다고 했죠.

00:18:53.896 --> 00:18:57.286
편편하게 잘 나왔습니다.
바닥색까지 윗색.

00:18:57.311 --> 00:19:00.137
좋습니다.
아주 잘 나왔습니다.

00:19:00.162 --> 00:19:03.778
꼭 명품 감별사 같지 않습니까?
명품 감별사.

00:19:03.803 --> 00:19:09.206
음~ 이거는 아주 명품 중에
명품이에요!

00:19:11.454 --> 00:19:15.460
건포도식빵 너무너무 맛있게,
이쁘게 잘 만들었는데

00:19:16.293 --> 00:19:20.492
만족스럽습니다, 여러분.
제가 보기에는 이거는 100점~