

WEBVTT

00:00:11.265 --> 00:00:15.897
여러분, 호밀빵 한번 해보겠습니다.

00:00:15.997 --> 00:00:18.751
이 호밀빵은 조금 달라졌어요.

00:00:18.851 --> 00:00:24.894
성형 방법이 달라지고,
그다음에 여러분께서 이거 하했을 때

00:00:24.994 --> 00:00:28.750
캐러웨이 씨 넣으셨었죠?
시험볼 때.

00:00:28.850 --> 00:00:32.556
작년까지 캐러웨이 씨가 있었는데
없어졌어요.

00:00:32.656 --> 00:00:36.097
캐러웨이 씨가 없어지고,
워 충전물이 없어진 거죠.

00:00:36.197 --> 00:00:39.503
나머지는 달라진 게 없습니다.
뭐가 달라졌다면,

00:00:39.603 --> 00:00:43.108
칼집 넣을 때 칼집 넣으라고 하는
조항이 없었는데 그게 바뀌었어요.

00:00:43.208 --> 00:00:46.887
그것만 바뀌었는데 어쨌든 다시 한 번
이 기회에 보여드리면,

00:00:46.987 --> 00:00:51.029
여러분도 좋고, 저 역시 여러분 자주 만나 좋고.
그렇죠?

00:00:51.129 --> 00:00:55.973
예쁜 얼굴 자주 보시니까 좋죠?
윙크도 한번 했는데.

00:00:56.073 --> 00:00:59.534
한번 읽어드릴게요.
시험 시간 4시간입니다.

00:00:59.634 --> 00:01:04.978
배합표 11분 계량하시면 되겠습니다.
11분, 11가지예요.

00:01:05.078 --> 00:01:09.962
그다음에 스트레이트법으로
제조하시고, 반죽 온도 25도.

00:01:10.062 --> 00:01:15.418
반죽 온도 25도짜리가 몇 개 있죠?
27도 아닌 거, 25도.

00:01:15.518 --> 00:01:19.548
그다음에 표준 분할 무게 330g.

00:01:19.648 --> 00:01:24.365
그다음에 타원형, 럭비공 모양으로 제조하시고.
칼집 모양을 어떻게?

00:01:24.465 --> 00:01:28.505

가운데로 일자로 내세요.
여기가 바뀌었습니다.

00:01:28.605 --> 00:01:32.975
그 전에는 칼집을 안 넣어도 무방했고,
칼집을 넣어도 괜찮았습니다.

00:01:33.075 --> 00:01:36.607
칼집을 넣었던 거로 저는
많이 가르쳐었는데,

00:01:36.707 --> 00:01:39.521
이번에는 아예 1개 넣으라고
하니까 좀 쉬워졌어요.

00:01:39.621 --> 00:01:41.663
력비공 성형만 잘 하시면 돼요.

00:01:41.763 --> 00:01:43.753
재료 보세요.

00:01:43.853 --> 00:01:45.434
호밀가루 있고요.

00:01:45.534 --> 00:01:46.617
강력분 있고요.

00:01:46.717 --> 00:01:47.912
이스트 있고요.

00:01:48.012 --> 00:01:50.166
황설탕 있고요.

00:01:50.266 --> 00:01:51.838
그다음에 소금 있고요.

00:01:51.938 --> 00:01:53.465
그다음에 쇼트닝 들어가고요.

00:01:53.565 --> 00:01:54.663
분유 들어가고요.

00:01:54.763 --> 00:01:58.398
이거 뭐예요? 이거 당밀이죠.

00:01:58.498 --> 00:02:00.187
여기 물이 있습니다.

00:02:00.287 --> 00:02:04.483
빵은 체 칠 필요 있어요? 없어요?
빵은 체 칠 필요 없어요.

00:02:04.583 --> 00:02:08.324
그냥 반죽기에 넣고 반죽을
치도록 하겠습니다.

00:02:08.424 --> 00:02:14.232
글루텐 상태 100%만 안 넘어가게,
한 90% 정도.

00:02:14.332 --> 00:02:18.160
90%, 100% 그 사이에서
치시면 되겠습니다.

00:02:18.260 --> 00:02:23.033
반죽기에 넣고 보여드릴게요.

00:02:23.133 --> 00:02:28.617

지금 반죽기 안에 전 재료가 들어가 있고,
물까지 들어가 있는 상태고.

00:02:28.717 --> 00:02:34.086
지금 기어 1단에서 돌려보도록 하겠습니다.

00:03:00.866 --> 00:03:05.631
안 날리면 바로 쇼트닝을 넣도록 하겠습니다.

00:03:05.731 --> 00:03:12.283
보통은 한 2분 정도 쳐주면 되는데,
2분 정도 소요된다고 생각하시면 되겠습니다.

00:03:14.704 --> 00:03:18.642
약간 섞어주고.

00:03:22.360 --> 00:03:28.186
이렇게 2단에서 약 10분 정도 치시면
반죽 온도 25도 올라갈 것 같고요.

00:03:28.286 --> 00:03:33.336
3단으로 치시게 되면 8분 정도 걸리겠죠?
여러분께서 단수에 상관없이,

00:03:33.436 --> 00:03:37.237
2단이든 3단이든 오르락 내리락
하셔도 상관없고요.

00:03:37.337 --> 00:03:42.935
반죽 온도 25도 맞추시고 반죽 상태
약 90% 정도 글루텐 잡은 상태에서

00:03:43.035 --> 00:03:48.452
반죽을 마무리하도록 하겠습니다.
조금 이따 보여드릴게요.

00:03:48.552 --> 00:03:54.179
반죽을 완성했습니다.
반죽 온도 25도고요.

00:03:54.279 --> 00:03:57.732
이렇게 예쁘게 만들어서,
예쁘게 담아주세요.

00:03:57.832 --> 00:04:02.165
진짜 아기 엉덩이 생각나지 않습니까?
뽕송뽕송한 엉덩이.

00:04:02.265 --> 00:04:05.035
찢어보겠습니다.

00:04:05.135 --> 00:04:07.266
25도.

00:04:07.366 --> 00:04:12.287
그렇죠.
더 이상 안 올라가는 이 온도.

00:04:12.387 --> 00:04:16.112
25.9도에서 멈췄는데 바로 내려갈 겁니다.

00:04:16.212 --> 00:04:19.479
온도 보이시죠? 됐습니다.

00:04:19.579 --> 00:04:23.744
이렇게 해서 바로 비늘 씹으셨는데,
이렇게 해도 됩니다.

[제빵] 호밀빵.vtt

00:04:23.844 --> 00:04:28.054

이렇게 해서 밀가루 약간 발라서
뽕사시하게 해서 비늘 덮어 들어가면

00:04:28.154 --> 00:04:31.757

나중에 뽕 때 안 묻어나는 효과가 있어요.

00:04:31.857 --> 00:04:35.833

그렇죠? 어떻게 됐든
여러분, 잘 하시겠죠?

00:04:35.933 --> 00:04:43.618

발효실에 넣고 이것도 한 35, 32 정도에서
약 50분 정도 발효하도록 하겠습니다.

00:04:44.838 --> 00:04:48.423

한 50분 정도 걸린 것 같습니다.

00:04:48.523 --> 00:04:53.926

1차 발효가 완성 됐고요.
통통통 소리가 납니다.

00:04:54.026 --> 00:04:59.080

이렇게 실그물 구조가 보이는 거.
보실 수 있으시죠?

00:04:59.180 --> 00:05:03.495

1차 발효가 됐을 때만 나타날 수 있는 현상이니까,
여러분 확인하시고.

00:05:03.595 --> 00:05:07.466

부피감도 한 3배 정도 부풀었고, 그렇죠?

00:05:07.566 --> 00:05:10.491

실그물 구조도 좋고,
찢러봐서 확인하는 방법도 있고.

00:05:10.591 --> 00:05:17.816

여러분 잘 아시겠지만 여러 가지
방법으로 해서 1차 발효를 완성했습니다.

00:05:17.916 --> 00:05:21.323

제가 이것을 떼고 있습니다.

00:05:21.423 --> 00:05:32.336

돌려서 떼시면 알뜰하게 그릇에
붙어 있는 것까지 한꺼번에 떼실 수 있습니다.

00:05:32.436 --> 00:05:35.770

덧가루 살짝 깔겠습니다,
덧가루 깔아주시고.

00:05:35.870 --> 00:05:39.377

이렇게 해서 반죽을 들어냈습니다.

00:05:39.477 --> 00:05:42.255

깔끔하게 떨어졌죠?

00:05:42.355 --> 00:05:46.581

이거를 분할하도록 하겠습니다.

00:05:46.681 --> 00:05:50.325

이렇게, 분할하기 전에 이렇게.

00:05:50.425 --> 00:05:56.375

이거 330g 분할인데,
330g 분할하면 약 여섯 덩어리하고,

00:05:56.475 --> 00:06:01.505
한 덩어리가 조금 빠질 수도 있어요.
괜찮습니다.

00:06:01.605 --> 00:06:05.462
괜찮으니까 여러분께서
여섯 덩어리 정도 하신다고 했을 때

00:06:05.562 --> 00:06:09.089
대략적으로 이렇게 3등분 정도 하셔서,

00:06:09.189 --> 00:06:11.741
이렇게 알아보시죠.

00:06:11.841 --> 00:06:14.316
좀 많네요.

00:06:15.691 --> 00:06:19.629
330g이라고 했으니까.

00:06:23.228 --> 00:06:28.582
비슷하게 잘라놓으시고, 일곱 덩어리
분할하는 거는 뭐 어렵지 않죠.

00:06:28.682 --> 00:06:30.024
됐습니다.

00:06:30.954 --> 00:06:35.211
하나만 더 해보겠습니다, 하나만 더.

00:06:43.177 --> 00:06:51.448
제가 지금 동글리기를 보여드리려고
두 덩어리를 분할했습니다.

00:06:51.548 --> 00:06:53.570
330g 맞췄죠?

00:06:53.670 --> 00:07:00.145
동글리기 하실 때 그대로 놓으시고,
이렇게 보통 배우신 대로

00:07:00.245 --> 00:07:05.349
밀고 왔다 갔다, 밀고 왔다 갔다 하면서
이렇게 동글리기 하시죠?

00:07:05.449 --> 00:07:09.213
이렇게, 이렇게 동글리기 하셔서.

00:07:09.313 --> 00:07:19.837
약간 힘을 주면서 이렇게,
이렇게 하시면 아주 예쁘게 동글리가 되죠?

00:07:19.937 --> 00:07:22.774
그런데 꼭 이렇게 하라는 법이 없어요.

00:07:22.874 --> 00:07:27.149
이거는 뭘니까? 여기에 있었던 것 같은데.

00:07:27.249 --> 00:07:29.323
미안합니다.
한 덩어리 안 왔었어요.

00:07:29.423 --> 00:07:31.767
꼭 이렇게 안 하셔도 되고요.

00:07:31.867 --> 00:07:36.644
이렇게 큰 덩어리 동글리기 하실 때
제가 뭐 할 때 이렇게 했었을까?

00:07:36.744 --> 00:07:41.620
안 보였드렸나? 버터톱 식빵 같은 거 할 때,
밤식빵 같은 거 할 때.

00:07:41.720 --> 00:07:44.973
분할량이 큰 거 둥글리기 할 때는
잘 봐주세요.

00:07:45.073 --> 00:07:46.779
이런 식으로 해도 됩니다.

00:07:46.879 --> 00:07:53.188
이렇게 끌어오셔서, 어차피 타원형으로
밀어야 될 거기 때문에.

00:07:53.288 --> 00:07:57.791
꼭 둥글리기가 그렇게
동그래야 된다는 법이 없어요.

00:07:57.891 --> 00:08:01.271
이렇게 타원형으로 끌어주시기만 해도.

00:08:01.371 --> 00:08:03.327
이렇게 둥글리기 하셔도 좋고.

00:08:03.427 --> 00:08:11.649
어차피 타원형으로 밀 거니까 타원형으로
둥글리기를 아예 애초에 하셔도 괜찮습니다.

00:08:11.749 --> 00:08:15.435
동그랗게 하셔도 되고 이렇게
타원형으로 하셔도 되고.

00:08:15.535 --> 00:08:17.024
타원형으로 밀 거니까.

00:08:17.124 --> 00:08:21.186
이렇게 둥글리기 7개해서 오겠습니다.

00:08:21.286 --> 00:08:25.784
지금 일곱 덩어리가 나왔는데
한 덩어리가 살짝 부족해요.

00:08:25.884 --> 00:08:28.483
조금 부족한데 괜찮습니다.

00:08:28.981 --> 00:08:34.012
지금 둥글리기를 2개는 타원형으로 했고,
나머지는 동그랗게 해봤는데 상관없고요.

00:08:34.037 --> 00:08:38.383
이런 상태에서 여름이라면
이렇게 비닐 씌워서,

00:08:38.483 --> 00:08:42.692
10분에서 15분 정도
중간 발효하시면 되겠고.

00:08:42.792 --> 00:08:48.493
겨울에는 철판에 담아서
비닐 씌워서 발효실에서 중간 발효를

00:08:48.593 --> 00:08:51.769
10분에서 15분 정도 하시면 되겠습니다.

00:08:51.869 --> 00:08:56.448
중간 발효 끝나고 나서 성형 보여드릴게요.

어디 가지 마세요.

00:08:56.548 --> 00:09:00.181
호밀 중간 발효가 다 됐습니다.

00:09:00.281 --> 00:09:05.318
보시면 한 2배 정도 부풀죠?

00:09:05.418 --> 00:09:11.660
항상 중간 발효 완료 상태는 둥글리기 했을
당시에 2배 사이즈가 되면 됩니다.

00:09:11.760 --> 00:09:14.833
그런데 이 분할량이
큰 경우에는 10분에 안 되죠.

00:09:14.933 --> 00:09:17.665
저도 한 15분 정도 한 것 같습니다.

00:09:17.765 --> 00:09:19.593
성형해보도록 하겠습니다.

00:09:19.693 --> 00:09:21.155
덧가루 멋있게 깔고.

00:09:21.255 --> 00:09:23.147
멋있게, 멋있게, 멋있게.

00:09:23.247 --> 00:09:27.111
제발 김 재우듯이 이렇게 뿌리지 말라고
제가 그렇게 말씀드리는데.

00:09:27.211 --> 00:09:30.425
폼 잡으시고, 꼭 해주세요.

00:09:30.525 --> 00:09:36.322
내려놓고, 여러분 럭비공 성형
어디서 배우셨습니까?

00:09:36.422 --> 00:09:41.116
모카빵에서 배우셨죠?
한번 얼마나 잘 하나.

00:09:41.216 --> 00:09:43.716
제가 또 얼마나 잘 하나,
여러분 보고 계시죠?

00:09:43.816 --> 00:09:49.891
가스가 이렇게 뻐직뻐직 나가는 거,
소리 들으셨어요? 나만 들었나?

00:09:49.991 --> 00:09:52.212
중간 발효가 되야만 그런 소리가 나옵니다.

00:09:52.312 --> 00:09:54.348
뒤집었습니다.

00:09:54.448 --> 00:10:00.632
이 호밀 반죽의 특성은 수축을 안 한다는데 있죠.
수축을 안 합니다.

00:10:00.732 --> 00:10:06.564
들었다 놔도 그대로 있어요.
그러니까 너무 처음부터 세게 밀어주면,

00:10:06.664 --> 00:10:10.015
수축을 안 하니까 너무
크게 미는 경우가 생겨요.

00:10:10.115 --> 00:10:11.976
이렇게 밀어주시고.

00:10:12.076 --> 00:10:15.692
들었다 놓고,
한번 성형을 해보도록 하겠습니다.

00:10:15.792 --> 00:10:19.609
럭비공 성형 어떻게 합니까?
팔을 안쪽으로 모아가죠?

00:10:19.709 --> 00:10:21.612
팔을 안쪽으로 모아가는 거 보여드립니다.

00:10:21.712 --> 00:10:24.719
위에서부터 한번 집어 넣으시고.

00:10:24.819 --> 00:10:29.641
또 한번 집어 넣으시면서
손을 살짝 안으로 모아줍니다.

00:10:29.741 --> 00:10:34.262
이 상태, 이런 타원형 곡선이
계속 나와줘야 된다는 거.

00:10:34.362 --> 00:10:38.991
그러면서 바깥으로 반죽이 빠지지 않게
성형돼야 된다는 거 말씀드리면서.

00:10:39.091 --> 00:10:42.662
그대로 말아가겠습니다, 그대로.

00:10:42.762 --> 00:10:44.333
계속 여기만 봐주세요, 여러분.

00:10:44.433 --> 00:10:47.701
그대로 말아갑니다.
보이지죠?

00:10:47.801 --> 00:10:50.262
그대로 말아가는 거 보이지죠?
끝까지 봐주세요.

00:10:50.362 --> 00:10:55.486
제 손이 이렇게, 이렇게 섹시하게,
이렇게 움직이지 않습니까?

00:10:55.586 --> 00:10:58.554
이렇게 움직이는 거 보시면서,
이렇게 왔어요.

00:10:58.654 --> 00:11:01.308
이 곡선, 멋지지 않습니까?

00:11:01.408 --> 00:11:03.649
끝까지 오세요.
끝까지 왔어요.

00:11:03.749 --> 00:11:08.330
끝까지 왔을 때 이 끝에
제가 한번 보여드릴게요.

00:11:08.430 --> 00:11:13.196
끝까지 왔을 때 이 반죽이,
이 바깥으로 빠지면 안 돼요.

00:11:13.296 --> 00:11:15.723

안으로 들어가시면서
계속 이렇게 말리셔야 돼요.

00:11:15.823 --> 00:11:19.587
이렇게, 이렇게.
아셨어요? 빠지지 않게.

00:11:19.687 --> 00:11:22.729
그다음에 끝까지 왔을 때,
그다음에 어떻게 하라고요?

00:11:22.829 --> 00:11:30.436
그대로 말아서 그대로 끌어올리니까,
위로 올라오지 않습니까? 이음매가.

00:11:30.536 --> 00:11:37.076
이때 이음매를 이렇게 위에
덮어준 반죽 그대로 붙여주지 마시고.

00:11:37.176 --> 00:11:38.978
모양을 좀 잡습니다.

00:11:39.078 --> 00:11:42.839
일자 붙이기라고 제가 말씀드렸는데,
그거 제가 만들어낸 말이에요.

00:11:42.939 --> 00:11:44.283
일자 붙이기.

00:11:44.383 --> 00:11:46.894
여기부터 시작해서 일자로
붙어야 된다는 이야기예요.

00:11:46.994 --> 00:11:51.810
이렇게, 약간 눌러주시면서 붙이시고.

00:11:51.910 --> 00:11:54.390
약간 눌러주시면서 이렇게.

00:11:54.490 --> 00:11:58.572
이렇게, 이렇게, 이렇게.

00:11:58.672 --> 00:12:01.117
꼬집어서 붙여요.

00:12:01.217 --> 00:12:05.234
이렇게 해서 이게 일자 성형이 된다
이런 이야기입니다.

00:12:05.334 --> 00:12:08.975
이거를 뒤집어볼게요.

00:12:09.075 --> 00:12:13.024
고구마 성형,
또는 럭비공 성형이라고도 하죠.

00:12:13.124 --> 00:12:17.323
봐주세요, 이렇게.
정말 예뻐요.

00:12:17.423 --> 00:12:22.157
하나 더 해볼까요?
한 번 더해볼게요.

00:12:22.257 --> 00:12:27.473
약간 타원형으로 밀 거니까
타원형으로 잡아서 제가 누르는 거.

00:12:27.573 --> 00:12:32.334
센스 있으신 분들은 아마
그런 것도 놓치지 않으실 겁니다.

00:12:32.434 --> 00:12:36.721
밀대로 밀어서,
빼직 소리 들으셨어요?

00:12:36.821 --> 00:12:44.461
아주 상큼한 소리,
어디서 많이 듣던 소리.

00:12:44.561 --> 00:12:46.330
뒤집어보겠습니다.

00:12:46.430 --> 00:12:52.369
덧가루 한번 정리하시고.

00:12:52.469 --> 00:12:54.508
밀어주시고.

00:12:54.608 --> 00:12:59.874
아까랑 똑같은 사이즈로 밀어주셔야
똑같은 성형이 나오겠죠?

00:12:59.974 --> 00:13:07.742
또 한번 빠른 속도로 타원형으로,
력비공 성형이라 그랬습니다.

00:13:07.842 --> 00:13:11.034
항상 이 곡선이 나와야 된다는 거.

00:13:11.134 --> 00:13:15.878
이때 여기를 너무 꺾꺾 누르지 않아도,
여기가 안으로 들어가면 되는 거니까.

00:13:15.978 --> 00:13:18.336
너무 그렇게 꺾꺾 안 누르셔도 됩니다.

00:13:18.436 --> 00:13:23.588
이렇게 안으로, 안으로, 안으로.

00:13:23.688 --> 00:13:26.758
어떻게? 여기 끝까지 와서 어떻게?

00:13:26.858 --> 00:13:31.260
그대로 돌려왔어요.
여기까지 똑같죠?

00:13:31.360 --> 00:13:33.765
그다음에 이 선에 맞춰서
일자 붙이기 하겠습니다.

00:13:33.865 --> 00:13:36.629
살짝 집어넣어 주고, 여기 붙여주고.

00:13:36.729 --> 00:13:41.111
살짝 집어넣어 주면서, 여기 붙이고.

00:13:41.211 --> 00:13:46.987
여러분, 제가 빵 동영상에서
제일 강조한 게 뭐니까, 여러분?

00:13:47.087 --> 00:13:49.758
저 보면 생각나는 거.

00:13:49.858 --> 00:13:53.878
저 보면 가장 떠오르는 거.

볼륨 아십니까?

00:13:53.978 --> 00:13:57.560
역시, 여러분 기억나셨구나?
볼륨.

00:13:57.660 --> 00:14:00.610
꼭 볼륨 이야기할 때 이 부위를
이렇게 하는지 잘 모르겠어.

00:14:00.710 --> 00:14:07.253
하여튼 볼륨 있는 빵을 만들기 위해서
성형도 이렇게 하셔야 됩니다.

00:14:07.353 --> 00:14:09.392
나온 김에 오늘 서비스.

00:14:09.492 --> 00:14:15.776
3개를 성형해서 여러분께 팬닝까지
보여드리도록 하겠습니다.

00:14:15.876 --> 00:14:20.309
다시 한 번 더 서비스.

00:14:20.409 --> 00:14:25.917
지금 한 판에 3개를 성형하려고
하는데 그럼 하나가 남죠?

00:14:26.017 --> 00:14:30.770
하나가 남으면 어떻게 하셔야 돼요?
그냥 4개 놓으세요.

00:14:30.870 --> 00:14:33.313
들어갑니다.

00:14:33.413 --> 00:14:40.851
다시 한 번 보여드려요.
빠르게, 빠르게, 빠르게.

00:14:40.951 --> 00:14:44.741
이 부분이 항상 곡선이 돼야 된다고
제가 늘 이야기하죠?

00:14:44.841 --> 00:14:47.271
그래야 럭비공 모양이
나온다고 제가 그랬어요.

00:14:47.371 --> 00:14:49.691
왔어요.
엄지손가락 넣으셔서.

00:14:49.791 --> 00:14:54.230
사실 여기서 약간, 제가 이미 모양을 잡습니다.
그런데 뭐 안 해도 되고.

00:14:54.330 --> 00:14:57.517
이렇게 왔어요.
와서 붙여주시면 되죠.

00:14:57.617 --> 00:15:01.616
가운데에서 일자 붙이기.

00:15:01.716 --> 00:15:05.570
가운데에서 약간 집어넣어 주시면서
끝을 색시하게 이렇게.

00:15:05.670 --> 00:15:08.558
약간 꼬리를 빼주셔야

럭비공 모양이 나오지,

00:15:08.658 --> 00:15:12.393
안 그러면 이런 봉 형태가 나옵니다.
그렇죠?

00:15:12.493 --> 00:15:17.362
약간 이렇게 뽕족하게.

00:15:17.462 --> 00:15:19.267
뽕아주시고.

00:15:19.367 --> 00:15:24.077
이렇게 3개를 동시에 만들어서,
똑같은 모양으로 성형을 합니다.

00:15:24.177 --> 00:15:26.700
균형감 있는 몸매 잡아주시고.

00:15:26.800 --> 00:15:34.251
이렇게 3개를 만들어서 팬닝할 때는,
팬닝까지 보여드리도록 하겠습니다.

00:15:34.351 --> 00:15:37.041
1번.

00:15:37.141 --> 00:15:41.994
나란히 놓는 겁니다. 저는 약간
이런 식으로 놓는 거를 좋아합니다.

00:15:42.094 --> 00:15:44.902
3번.

00:15:45.002 --> 00:15:47.571
4개를 놓을 때는 어떻게 하면 돼요?

00:15:47.671 --> 00:15:50.688
4개 놓을 때는
이렇게 놓으면 되죠, 이렇게.

00:15:50.788 --> 00:15:52.733
사선으로 약간 틀어서.

00:15:52.833 --> 00:15:55.531
하나, 둘, 셋, 넷.
이렇게 놓으시면 되겠죠.

00:15:55.631 --> 00:16:02.759
한 판은 3개, 한 판은 4개 놓고 성형을 해서
2차 발효실 들어가면 되겠습니다.

00:16:04.415 --> 00:16:08.500
팬닝한 거 보여드리고.

00:16:10.531 --> 00:16:15.763
2차 발효실에서 약 4, 50분 정도
발효시키도록 하겠습니다.

00:16:15.863 --> 00:16:19.662
제가 약간 누르는 거 보이시죠?
쿨러다니지 않게 하려고 그렇습니다.

00:16:19.762 --> 00:16:24.396
2차 발효실 들어가도록 하겠습니다.

00:16:33.672 --> 00:16:37.934
호밀빵 2차 발효 완료되었습니다.

00:16:38.034 --> 00:16:40.895
아주 잘 부풀었고요.

00:16:40.995 --> 00:16:46.869
꽤 많이 부풀었죠?
그러면서 발효실에서 꺼냈을 때,

00:16:46.969 --> 00:16:52.715
약간 촉촉하고 끈적거리게 되면
칼집 넣을 때 칼에 붙어 다니잖아요.

00:16:52.815 --> 00:16:54.681
그러면 칼집이 예쁘게 안 들어가요.

00:16:54.781 --> 00:17:00.951
칼을 넣는 모든 제품은 칼 넣는
그게 키포인트라서,

00:17:01.051 --> 00:17:02.605
칼 넣는 게 제일 중요합니다.

00:17:02.705 --> 00:17:08.456
칼집이 들어가서 예뻐야 되는데, 칼집을
넣어서 오히려 예쁘고 멋있지 않으면

00:17:08.556 --> 00:17:10.295
뭐 하려고 칼집을 넣겠습니까?

00:17:10.395 --> 00:17:13.750
물론 칼집을 넣는 이유는
예쁘라고만 넣는 게 아니라,

00:17:13.850 --> 00:17:19.004
칼집을 안 넣게 되면 옆이
터지는 경우가 발생하죠.

00:17:19.104 --> 00:17:25.328
옆구리가 터질 수 있기 때문에 칼집을 넣어서,
약간 보완하는 효과도 있습니다.

00:17:25.428 --> 00:17:28.913
또한 칼집을 넣어서
먹음직스럽게 보일 수도 있고.

00:17:29.013 --> 00:17:34.210
스프레이를 이따 뿌릴 겁니다.
이따 칼집 넣을 거 보시면서,

00:17:34.310 --> 00:17:41.086
칼날입니다. 칼날은 시험장에서 칼을 주기도 하고
자기 것 사용해도 좋습니다.

00:17:41.186 --> 00:17:47.074
넣을 건데 칼집을 넣을 때는 수직으로
넣을 거고, 절대 깊게 넣지 마세요.

00:17:47.174 --> 00:17:49.750
살짝, 약간 얇게 들어가겠습니다.

00:17:49.850 --> 00:17:54.890
잡고, 위에서부터 시작해서
자연스럽게 들어가도록 하겠습니다.

00:17:54.990 --> 00:17:59.689
자연스럽게 칼끝을 바닥에 대면서,
반죽 바닥에 대면서.

00:17:59.789 --> 00:18:06.413

이렇게 들어가죠, 이렇게.

00:18:06.513 --> 00:18:09.350
끝에 와서 살짝 들어주세요.

00:18:09.450 --> 00:18:13.616
이렇게 세로로 한 번에 끝내셔야지,
여러 번 넣으시면 되게 지저분합니다.

00:18:13.716 --> 00:18:18.076
이렇게 넣으시는 게 불편하면
가로로 넣으셔도 좋습니다.

00:18:18.176 --> 00:18:23.576
한 번에 지나가겠습니다.
칼을 들지 마시고 칼을 대면서.

00:18:23.676 --> 00:18:26.578
잘 봐주세요.
터지는 게 보이시죠?

00:18:26.678 --> 00:18:29.118
이렇게 내려옵니다.

00:18:29.218 --> 00:18:33.489
여기가 조금 알았네요. 그러면 같이
들어가줘야지, 같이 벌어져야 되니까.

00:18:33.589 --> 00:18:35.249
살짝 칼집을 넣어서.

00:18:35.349 --> 00:18:38.070
한 번 더 보여드립니다.

00:18:38.170 --> 00:18:40.695
자연스럽게 지나갑니다.

00:18:40.795 --> 00:18:47.210
여러분, 스테이크가 아니에요.
썰대지 마시고, 너무 썰어주지 마세요.

00:18:47.310 --> 00:18:48.727
이렇게 들어가겠습니다.

00:18:48.827 --> 00:18:55.202
한 길로 깊이 않게 살짝,
자연스럽게 쓱 지나가시면 되고요.

00:18:55.302 --> 00:18:58.662
여기에 스프레이 뿌리겠습니다.

00:18:58.762 --> 00:19:04.824
스프레이 뿌려서 오븐에 넣을 겁니다.

00:19:04.924 --> 00:19:07.693
오븐 온도 한번 확인하시죠.

00:19:07.793 --> 00:19:12.926
200도에 180도에 들어가는데
이 온도에서 계속 구우시면,

00:19:13.026 --> 00:19:15.746
위에 색은 타고 옆색은 좀 약해요.

00:19:15.846 --> 00:19:21.262
따라서 200도에 180도,
한 20분 정도 구우실 거기 때문에.

00:19:21.362 --> 00:19:26.325

10분에서 15분 사이에 위에
불을 180도로 떨어뜨려서,

00:19:26.425 --> 00:19:32.370

전체적으로 황금 갈색이 잘 나도록
한번 구워보도록 하겠습니다.

00:19:32.470 --> 00:19:35.371

불 줄이시는 거 조금 유념하시고,

00:19:35.471 --> 00:19:39.250

10분에서 15분 사이에
칼집 들어간 부분이 다 벌어지고.

00:19:39.350 --> 00:19:43.437

칼집 들어간 부분이 더 이상 안 벌어질 것 같은
상태에서 색깔이 들기 시작하거든요?

00:19:43.537 --> 00:19:48.184

그때서부터는 불을 줄여서
마져 황금 갈색으로 구우시면 되겠습니다.

00:19:48.284 --> 00:19:52.135

오븐에 넣을게요.

00:19:57.710 --> 00:19:59.990

호밀빵 지금 빼려고 합니다.

00:20:00.090 --> 00:20:05.469

200도에 180도에서 10분 굽다가,
제가 윗불을 180도로 줄였어요.

00:20:05.569 --> 00:20:11.102

약간 건조시키면서 서서히 색깔을
들게 해서 20분에서 25분 사이에

00:20:11.202 --> 00:20:13.454

색깔이 완전히 든 것 같습니다.

00:20:13.554 --> 00:20:17.514

빠도록 할 겁니다.

00:20:17.614 --> 00:20:24.018

칼집을 넣는 모든 제품에서는 터진 부위에
색깔이 반드시 들어야, 오므라들지 않습니다.

00:20:24.118 --> 00:20:28.258

굉장히 잘 컸고요.
칼집도 아주 시원하게 잘 들어갔고요.

00:20:28.358 --> 00:20:32.004

이 때깔 보십시오.
진짜 이것이 황금 갈색입니다.

00:20:32.104 --> 00:20:36.020

여러분이 아시는 색깔보다
약간 제가 강하게 굽죠.

00:20:36.120 --> 00:20:41.640

호밀빵도 하드 계열의
빵이기 때문에 색깔이 여린 것보다는

00:20:41.740 --> 00:20:44.333

조금 진한 듯한 게 훨씬 먹음직스럽습니다.

00:20:44.433 --> 00:20:48.848

정말 너무 멋스럽게 나왔습니다.

[제빵] 호밀빵.vtt

00:20:48.948 --> 00:20:53.403
여러분, 호밀빵 터진 부위 좀 보시고요.

00:20:53.503 --> 00:20:56.852
칼집을 넣는 모든 제품에서
제가 늘 말씀드리듯이,

00:20:56.952 --> 00:21:05.756
터진 부위에 갈색이 들어야 한다,
칼집이 들어간 정도는 정면에서 봤을 때

00:21:05.856 --> 00:21:11.879
한 3분의 1 정도가 충분히 들어가줘서
먹음직스럽게 벌어져주면 좋겠습니다.

00:21:11.979 --> 00:21:17.248
또 하나, 옆면이 전혀 터지지도 않았고
옆면까지 색깔이 골고루,

00:21:17.348 --> 00:21:20.537
색깔이 골고루 옆면까지
잘 들었다는 거에 대해서,

00:21:20.637 --> 00:21:23.265
아주 제품이 잘 나온 것 같습니다.

00:21:23.365 --> 00:21:29.076
간만에 점수 한번 말씀드리자면
이 정도 하시면 합격 60점을 떠나,

00:21:29.176 --> 00:21:34.111
제 생각에는 90점 이상,
김경진이 했는데 100점 줄까요?

00:21:34.211 --> 00:21:36.196
퍼펙트한 제품이 나왔습니다.

00:21:36.296 --> 00:21:39.505
여러분, 수고하셨습니다.