

WEBVTT

00:00:08.853 --> 00:00:10.940
자, 풀만입니다, 풀만

00:00:10.965 --> 00:00:15.961
불만이 아니고 풀만 풀만,
이름이 이런 식빵입니다.

00:00:15.986 --> 00:00:18.860
이 식빵은 토스트용 식빵이죠.

00:00:18.901 --> 00:00:23.699
각이 진 거 각이 살아야 되는
토스트용 식빵을 한번 해볼건데

00:00:23.726 --> 00:00:31.094
이 풀만식빵은 정말 이거야 말로
우유식빵 버금가는 쉬운 종목이 아닐까

00:00:31.605 --> 00:00:36.594
풀만식빵, 근데 의외로 이게 왜 색깔이
안나고 각이 안 나오는지 여러분,

00:00:36.619 --> 00:00:38.229
저를 한번 따라해보십시오.

00:00:38.254 --> 00:00:40.630
저에게 비법이 있습니다.

00:00:40.856 --> 00:00:43.094
풀만식빵, 요구사항 한번 보시겠습니다.

00:00:43.279 --> 00:00:49.142
재료계량 시간 9분, 9가지 반죽
온도 27도, 분할량 250g

00:00:49.167 --> 00:00:52.976
두 덩어리, 두 덩어리를 넣어서
식빵 5개 만드는 거죠.

00:00:53.001 --> 00:00:55.010
자, 재료 한번 보시죠.

00:00:55.035 --> 00:00:59.935
강력분, 소금, 그 다음에
이건 뭘니까? 개량제

00:00:59.959 --> 00:01:04.488
계란 두개, 계란 두개 들어가 있고
계란 70g 이거든요.

00:01:04.713 --> 00:01:08.039
70g이면 아마 감독님께서
하나 주실 수 있어요.

00:01:08.511 --> 00:01:12.775
하나 주실 수 있는데 한개에서 두개
사이에 여러분이 넣으시면 돼요.

00:01:12.865 --> 00:01:14.626
저 같아도 하나 줍니다, 하나

00:01:14.882 --> 00:01:17.477
왜냐하면 계란 깸을 때
한 54g 나오잖아요.

00:01:17.561 --> 00:01:19.156

하나 정도 줄 것 같습니다.

00:01:19.181 --> 00:01:22.794
10g 정도 계란 모자라는 거 괜찮아요.
오히려 질은 것 보다 낫거든요.

00:01:22.954 --> 00:01:28.730
그 다음에 이스트, 쇼트닝, 분유,
설탕 이렇게 들어가겠습니다, 물

00:01:28.889 --> 00:01:33.987
이렇게 하면 식빵 10개 짜리
이거 반죽 치러 가겠습니다.

00:01:34.197 --> 00:01:36.609
풀만 반죽 칠겁니다.

00:01:36.636 --> 00:01:38.310
잘 보세요.

00:01:38.725 --> 00:01:44.156
별 다를거는 없어요,
여러분, 가루 재료 넣으시고요.

00:01:48.578 --> 00:01:53.594
이 그릇에 반죽 담으세요,
있다가 이스트 넣겠습니다.

00:01:54.640 --> 00:01:58.267
그 다음에 제가 계란을 물 속에 넣어놨죠?

00:01:58.292 --> 00:02:00.516
이렇게 하시면 더 좋아요.

00:02:00.541 --> 00:02:03.063
넣겠습니다.

00:02:03.402 --> 00:02:08.992
그 다음에 쇼트닝 준비하시면서
기어 1단 넣고 스위치 온

00:02:31.041 --> 00:02:35.176
풀만, 우리 풀만 반죽
온도 잘나오나 볼까요?

00:02:35.201 --> 00:02:44.339
보세요, 몇 도 나오나,
필러 넣고 27.6도가 나오네요.

00:02:44.364 --> 00:02:47.152
온도 확인시켜드립니다.

00:02:47.909 --> 00:02:51.046
27.6도 떨어지고 있는데 나왔죠?

00:02:51.071 --> 00:02:54.086
풀만 반죽 온도 아주 잘나왔습니다.

00:02:54.376 --> 00:02:56.718
반죽기에서 반죽을 꺼냈습니다.

00:02:56.743 --> 00:02:59.593
이거 둥글리기 하는거
여러분, 이렇게 하시면 돼요.

00:02:59.618 --> 00:03:03.572
어려워들 하시는데 약간 흘러내려서
약간 흘러내려서 접으시고

00:03:03.597 --> 00:03:07.476
흘러 내려서 접으시고 신장성과
탄력성이 최대한 단계이기 때문에

00:03:07.501 --> 00:03:09.468
굉장히 잘 늘어나요, 이렇게

00:03:09.493 --> 00:03:14.158
이렇게,이렇게 잘
이 상태에서 시험보러 가셔서는

00:03:14.183 --> 00:03:16.723
반죽 온도 검사받으셔야죠?

00:03:16.764 --> 00:03:21.171
반죽 온도계 찢어서 가셔도 되고
아니면 감독님 온도계로 찢어요.

00:03:21.230 --> 00:03:23.492
잡아당겨보고 막 이렇게 해요.

00:03:23.517 --> 00:03:26.248
이렇게 해서 여기 밀가루 좀 발라주세요.

00:03:26.466 --> 00:03:31.927
이따 비닐 뽐 때 잘 떨어지니까
이렇게 해서, 이렇게 해서

00:03:31.952 --> 00:03:34.733
시험 보러 가셔서는 번호표 주실겁니다.

00:03:34.983 --> 00:03:39.819
번호표를 넣어야 반죽이 바뀌지 않고
안전하니까 번호표를 위에 얹어서

00:03:39.844 --> 00:03:41.678
발효실에 넣겠습니다.

00:03:41.845 --> 00:03:43.424
발효실로 가시죠.

00:03:45.797 --> 00:03:47.646
자, 폴만 빼보겠습니다.

00:03:47.671 --> 00:03:50.154
폴만, 토스트 식빵이고요, 된반죽이죠.

00:03:50.202 --> 00:03:54.352
아주 찰진 반죽인데 이것도 한 40분
정도 발효 시킨 것 같습니다.

00:03:54.398 --> 00:03:56.780
1차 발효가 잘 돼야 빵이
잘 부푸는 거 아시죠?

00:03:56.813 --> 00:04:00.777
1차 발효가 짧으면 전체적으로
팽창이 적습니다.

00:04:00.947 --> 00:04:06.305
1차 발효가 사실은 제일 중요한거고
1차 발효를 최대한 잘 확인하세요.

00:04:06.330 --> 00:04:08.822
여러분 , 빼겠습니다.

00:04:28.620 --> 00:04:36.622

보시고 다시 한 번 확인
실그물 구조, 통통통

00:04:36.672 --> 00:04:40.553
그 다음에 찢어서 어떤 거
하나로만 익숙해지시면

00:04:40.578 --> 00:04:42.017
하나로 확인하시면 돼요.

00:04:42.091 --> 00:04:47.474
다 그렇게 확인 안하셔도 떼고 있습니다.
반죽을

00:04:53.436 --> 00:04:57.557
전 이렇게 한번에 떼는게 좋지
이상하게 드러내고 또 밑에 바닥 긁고

00:04:57.582 --> 00:04:59.930
있는거 굉장히 기분이 별로 안 좋더라고요.

00:05:00.118 --> 00:05:02.276
성격이 좀 이상한가, 내가?

00:05:02.762 --> 00:05:05.223
이렇게 한꺼번에
다, 이렇게 깔끔하게 정리해서

00:05:05.305 --> 00:05:07.662
그 다음에 이렇게 바짝 드는 거야.

00:05:07.967 --> 00:05:09.554
좋잖아, 좋죠?

00:05:09.683 --> 00:05:14.361
이게 제 스타일인데 일 여려번
하는거 말 반복해서 하는 거,

00:05:14.386 --> 00:05:17.967
하는 얘기 또 하는 거 하는 얘기
똑같은 거 또 듣는 거

00:05:17.992 --> 00:05:20.120
이런 거 솔직히 별로 좋아하지 않아요.

00:05:20.734 --> 00:05:23.647
제가 싫어하니까
남들도 싫어할 것이다.

00:05:24.120 --> 00:05:27.461
그래서 한 얘기 또 하는 거,
반복하는 거 싫어합니다.

00:05:28.496 --> 00:05:31.385
그래도 물어보면 얘기해 줘야지,
까먹었다는데 어떡해?

00:05:31.619 --> 00:05:38.028
역시 정말 예쁜 어찌면
여러분 뱃속, 아랫배에

00:05:38.053 --> 00:05:42.121
아래칸에 있을지 모르는 그런
지방덩어리 같은 느낌인데

00:05:42.274 --> 00:05:44.457
사실은 얼마나 사랑스럽습니까?

00:05:44.847 --> 00:05:50.303
어떤 분들에게는 살아, 살아 내
살들아, 가되겠지만 예쁜 아이를

00:05:50.336 --> 00:05:52.307
폴만은 분할량 몇 g인가요?

00:05:52.332 --> 00:05:54.124
요구 사항에 보세요.

00:05:54.149 --> 00:05:56.286
폴만은 요구사항에 몇 줄 되어있어요?

00:05:56.311 --> 00:05:57.796
250g이죠.

00:05:57.949 --> 00:06:00.132
250g으로 몇 덩어리 들어갑니까?

00:06:00.157 --> 00:06:03.595
폴만 식빵은 250g으로
두 덩어리 들어가죠?

00:06:03.637 --> 00:06:06.343
이거는 열 덩어리가
나오게 되어 있는 반죽이에요.

00:06:06.377 --> 00:06:08.823
열 덩어리, 하나에서
다섯 덩어리쯤 나와야 되니까

00:06:08.848 --> 00:06:11.040
이쯤 썰면 되겠네요.

00:06:11.861 --> 00:06:14.908
250g 정도 들어가야 된다.

00:06:14.933 --> 00:06:16.189
하나가 250이다.

00:06:16.214 --> 00:06:18.014
하나를 피어서

00:06:21.816 --> 00:06:26.651
이번엔 20g
자, 이렇게 250g 맞췄습니다.

00:06:26.676 --> 00:06:28.471
분할량을 숙일수가 없습니다.

00:06:28.496 --> 00:06:33.785
정확한 양이 나오기 때문에 250g
분할해서 어떻게 하라고요?

00:06:33.832 --> 00:06:37.701
어떻게 하라고요? 둥글리기 하겠습니다,
둥글리기

00:06:37.935 --> 00:06:40.768
약간 잡아주시고 하면
좀 잘 되는거 아시죠?

00:06:40.793 --> 00:06:45.928
턱 놓고 하는 것보다 약간 잡아주시고
그 다음에 역시 뭐처럼?

00:06:46.349 --> 00:06:49.833
애인 다루듯이, 거칠게 해볼까?

06_[제빵] 풀만식빵

00:06:49.883 --> 00:06:54.308
어떻게 되는거야? 거칠게 하면
거칠게, 이렇게 하는거야?

00:06:57.869 --> 00:07:01.172
이게 좋은 것 같아, 거친거

00:07:04.020 --> 00:07:06.432
열 덩어리 해 가지고 오세요.

00:07:06.688 --> 00:07:08.744
풀만 식빵 중간발효 잘 됐습니다.

00:07:08.769 --> 00:07:13.685
250g짜리이기 때문에
조금 중간발효가 약간 좀 더 길죠.

00:07:13.710 --> 00:07:18.770
분할량에 따라 중간발효 시간이 약간
유통성있게 중간발효를 가지셔야 돼요.

00:07:18.795 --> 00:07:22.309
2배 큰다는 거
성형에 보도록 하겠습니다,

00:07:22.334 --> 00:07:27.732
덧가루 멋있게 한번 뿌려주시고 하 나
봔습니다, 애는 두 덩어리 들어가죠?

00:07:27.757 --> 00:07:31.497
두 덩어리이기 때문에,
풀만 식빵틀 봐주세요.

00:07:31.522 --> 00:07:32.682
굉장히 크죠?

00:07:32.764 --> 00:07:35.526
우리가 이때까지 봤던 식빵틀하고 다릅니다.

00:07:35.551 --> 00:07:38.758
여기에 두 개가 꼭 차
들어가야 된다는 거입니다.

00:07:38.783 --> 00:07:40.500
자, 한번 밀어보겠습니다.

00:07:40.525 --> 00:07:45.060
일반 식빵 성형하는 거 하고 똑같은데
분할량이 조금 많다는 것 뿐이죠?

00:07:45.173 --> 00:07:53.068
밀어서 뒤집어서 덧가루 발라주시고
다시 한번 밀어서

00:07:53.737 --> 00:08:00.275
애는 좀 섬세하게 밀어서 가스를 좀
잘 빼주세요, 각을 맞춰야 되는데

00:08:00.300 --> 00:08:05.164
이 기포가 지나치게 많으면
각이 좀 무너지는 수가 있어요.

00:08:05.203 --> 00:08:07.145
모서리가, 들었다 노심니다.

00:08:07.170 --> 00:08:08.720
이 정도 사이즈입니다.

00:08:08.921 --> 00:08:10.738
이 사이즈가 기억이 안난다.

00:08:10.763 --> 00:08:15.528
옆에서 똑같이 미는거지
뭐 이렇게, 이렇게 잡으시고

00:08:15.553 --> 00:08:19.428
덧가루 발라주시고 밀어보겠습니다.

00:08:20.131 --> 00:08:22.060
하나 더 해서 이렇게

00:08:23.372 --> 00:08:25.825
자, 뒤집어 보겠습니다.

00:08:30.316 --> 00:08:35.395
자, 역시 이렇게 밀어서
탄력이 좋은 반죽이라고 그랬죠?

00:08:35.428 --> 00:08:38.809
가스 죽었습니다.

00:08:38.834 --> 00:08:42.272
들었다 놓고 왔더니 똑같잖아요?

00:08:42.793 --> 00:08:46.095
좋습니다, 이대로 그냥 가겠습니다.

00:08:46.455 --> 00:08:49.153
성형하는 방법은 일반식빵과 똑같죠?

00:08:49.178 --> 00:08:56.042
이불개기 자, 하나 들어다 놓고 하시면
좋아요, 하나, 둘 덧가루가 좀 없네요.

00:08:59.421 --> 00:09:05.519
하나, 둘 덧가루가 좀 없으면 이렇게
덧가루를 써서 두 개입니다.

00:09:06.883 --> 00:09:09.311
이번에 좀 밀대를 써볼까요?

00:09:11.768 --> 00:09:17.358
이렇게 해서 이음매 부분 좀
날씬하게 날씬하게, 날씬하게

00:09:17.695 --> 00:09:19.853
그 다음에 말아보겠습니다.

00:09:19.878 --> 00:09:27.083
이렇게 해서 위에서부터 하나,
둘 이렇게 말아오시면 됩니다.

00:09:30.320 --> 00:09:32.899
하나 됐죠? 하나 됐습니다.

00:09:33.259 --> 00:09:36.330
두 번째 꺼 이렇게

00:09:43.150 --> 00:09:47.136
식빵이 은근히 여러분 어렵습니다.

00:09:47.203 --> 00:09:54.374
숙달되니까 역시 넣기 전에 방향
한번 잡아주시고 이렇게 맞춰서

00:09:54.727 --> 00:10:01.396
이음매 밑으로 갔나 확인하시고
들고 놓고 여기서 중요한 거

00:10:01.455 --> 00:10:04.741
애는 특히 각이 살아야 될 제품이잖아요,
토스트식빵이니까

00:10:04.832 --> 00:10:10.572
그러니까 이대로 놓고 하시는 게
아니라 더더군다나 각을 양 사이드로

00:10:10.597 --> 00:10:11.806
맞춰주십시오.

00:10:11.831 --> 00:10:16.573
가운데도 역시, 가운데 패이지 않게
가장자리도 눌러주시고

00:10:16.598 --> 00:10:22.349
두개가 똑같이 올라와야지 두경
뒹어서 예뻐, 그래야 사랑해줄게.

00:10:22.582 --> 00:10:24.399
알았지? 좋아

00:10:24.734 --> 00:10:29.060
이렇게 해서 식빵 다섯 개를
만들어오겠습니다.

00:10:29.085 --> 00:10:30.809
네, 성형 끝났습니다.

00:10:30.867 --> 00:10:33.446
폴만 2차 발효 들어가도록 하겠습니다.

00:10:33.480 --> 00:10:35.149
자, 우리 아기들 잘 커야 돼,

00:10:35.174 --> 00:10:39.358
똑같이 올라와야 되는거 잊지말고 아시죠?
이거 굽기 전에 두경 뒹는거

00:10:39.567 --> 00:10:43.363
이따 완벽하게 보여드릴게요.
어떤 타이밍에 들어가야 되는지

00:10:50.634 --> 00:10:53.531
자, 폴만 식빵 2차 발효가
꽤 오래걸리죠.

00:10:53.565 --> 00:10:57.385
2차 발효가 좀 이거는 좀
넉적지근하게 기다려야 돼요.

00:10:57.499 --> 00:11:00.047
한 30, 40분 가지고 어쩌면
안 될수 있습니다.

00:11:00.105 --> 00:11:03.568
250g, 토탈 500g 가지고
틀 높이까지 올라와야 되는데

00:11:03.593 --> 00:11:05.545
애들이 힘을 많이 써야 돼요.

00:11:05.570 --> 00:11:08.032
그래서 저도 한참 기다렸습니다.

00:11:08.057 --> 00:11:13.457
풀만 식빵 보여드리려고
발효실에서 빼와보겠습니다.

00:11:27.380 --> 00:11:28.800
진짜 예쁘죠?

00:11:28.852 --> 00:11:35.839
아이들이 눈물겹도록, 감사할정도로
똑같이 잘 올라왔어요.

00:11:35.864 --> 00:11:40.931
다섯 덩어리가, 어느 하나가
특별히 못한 거 없이 예쁘게

00:11:40.957 --> 00:11:46.642
줄도 잘 맞추고 애기 엉덩이처럼 두
쪽으로 짝, 이렇게 힘입되면서

00:11:46.844 --> 00:11:49.360
너무너무 예쁘게 나와서 굉장히 행복합니다.

00:11:49.761 --> 00:11:51.848
잘 나올 것 같고요.

00:11:52.224 --> 00:11:57.504
애가 지금 여기까지 왔는데 2차 발효
완료상태를 보여드리도록 하겠습니다.

00:11:57.529 --> 00:11:59.221
어떻게 하라고요, 식빵은 항상?

00:11:59.542 --> 00:12:02.470
틀과 틀 라인을 맞춘다.

00:12:03.132 --> 00:12:06.831
맞췄을 때 지금 틀 아래 0.5에 있습니다.

00:12:06.864 --> 00:12:08.301
틀 아래 0.5

00:12:08.869 --> 00:12:13.107
틀 아래 0.5, 틀 아래 0.5에 있을때

00:12:14.311 --> 00:12:16.057
뚜껑을 준비하죠.

00:12:16.082 --> 00:12:19.846
뚜껑 상태도 이 안쪽까지
코팅이 돼 있는데요.

00:12:20.031 --> 00:12:23.904
가끔은 여기에 코팅이 안 된
뚜껑을 사용하시는 곳이 있어요.

00:12:24.026 --> 00:12:27.248
이럴 때는 여기다가 쇼트닝을
아주 얇게 바르십니다.

00:12:27.273 --> 00:12:31.605
쇼트닝을, 저희께서는 코팅이 아주 잘
돼있고 상태가 양호하기 때문에 그냥

00:12:31.630 --> 00:12:33.049
덮어보겠습니다.

00:12:33.371 --> 00:12:37.807

잘 잡아주세요, 뚜껑이 어떻게
들어가나 보시겠습니다.

00:12:38.025 --> 00:12:42.434
만약에 이게 2차 발효가 오바되는
경우는 시험장에서는 거의 없지만

00:12:42.459 --> 00:12:46.420
만약에 있다고 하면 살짝 눌러주고
덮어주시면 되는데

00:12:46.550 --> 00:12:49.042
이거만 지켜보고 있는데
이거를 오바시키겠어요?

00:12:49.067 --> 00:12:53.156
되는데로 꺼내가지고 뚜껑을 덮는거니까
자, 들어가는 거 보겠습니다.

00:12:53.189 --> 00:13:00.403
지금 가장 높은 부분과 지금 닿지 않았는데
달을 듯 말 듯 들어가고 있다는 겁니다.

00:13:00.597 --> 00:13:06.285
이렇게 뚜껑을 완전히 덮으셔야지
약간 덜 닫히면 이쪽으로

00:13:06.333 --> 00:13:11.930
반죽이 튀어나오니
이렇게 씹우십니다, 이렇게

00:13:12.306 --> 00:13:15.457
이렇게 다섯 개를 씹우셔서

00:13:17.821 --> 00:13:19.821
아주 잘 들어가고 있죠.

00:13:19.846 --> 00:13:22.791
정확한 타이밍을 잡고 있습니다, 지금

00:13:29.769 --> 00:13:31.562
이렇게 나와 있죠.

00:13:31.587 --> 00:13:36.227
이렇게 오븐에 들어갈건데 주의
사항 한번 말씀 드리고 갈까요?

00:13:36.658 --> 00:13:41.312
이 제품은 뚜껑을 덮고 굽기 때문에
윗색을 확인할 수 없잖아요.

00:13:41.418 --> 00:13:45.515
그래서 오븐에 들어가는 시간을
정확하게 기억하고 계셔야 돼요.

00:13:45.540 --> 00:13:49.909
예를 들어서 너무 오버하면 새까맣게
타서 너무 건조한 빵이 나오고요.

00:13:50.181 --> 00:13:53.420
또 너무 덜 굽게 되면 예를 들어서
20, 30분만에 뚜껑을 열어보게 되면

00:13:53.445 --> 00:13:57.477
그쪽으로만 반죽이 막 빼직 튀어나와버려요.

00:13:58.060 --> 00:14:00.131
굉장히 골치아픡니다, 그래서

00:14:00.156 --> 00:14:03.843
또 미리 뚜껑을 열어보게 되면 그
위의 색이 잘 들지도 않아요.

00:14:03.868 --> 00:14:06.789
그래서 여러분께서
시간 체크를 한 40분 정도

00:14:06.814 --> 00:14:11.963
180, 180 잡고 한 40분
정도를 넘적지근하게 기다립니다.

00:14:11.988 --> 00:14:16.893
뚜껑 잘 덮어서, 돌려주는 타이밍은
한 20분에서 30분 사이에

00:14:16.918 --> 00:14:22.657
만약에 이게 일렬로 안 들어갈 것 같으면
바깥 쪽과 안쪽을 한번 바꿔주시면 됩니다.

00:14:22.931 --> 00:14:25.789
지금 제가 이렇게 주절주절

00:14:25.814 --> 00:14:29.862
오븐에 안 넣고 떠들고 있는 이유를
아시는 분 혹시 계십니까?

00:14:30.964 --> 00:14:38.843
제 경험상 각을 잘 맞추는데 이런
방법을 해보니까 잘나오더라고요.

00:14:38.868 --> 00:14:44.348
저의 모든 걸 오픈하고 있는데
제가 풀문의 각을 맞추는 노하우를

00:14:44.373 --> 00:14:45.810
좀 공개합니다.

00:14:45.948 --> 00:14:49.663
뚜껑을 덮어서 바로
오븐에 들어가지 않습니다.

00:14:49.695 --> 00:14:55.484
뚜껑을 덮어놓으면 윗 정상에 있는 부분이
더이상 위로 안가고 옆으로 옆쪽이

00:14:55.518 --> 00:14:57.216
약간 덜 올라왔었잖아요?

00:14:57.241 --> 00:15:00.737
이렇게 솟았었기 때문에
이 옆쪽이 약간 더 솟겠죠.

00:15:00.762 --> 00:15:04.915
발효가 되겠죠? 그 사이에라도
자, 이렇게 잠깐 기다려서

00:15:04.940 --> 00:15:11.191
시간을 물어보시는 분들이 많은데 시간을,
글쎄요, 한 3분에서 5분 사이

00:15:11.216 --> 00:15:13.615
이정도 그런데 이런 경우가 있죠.

00:15:13.648 --> 00:15:15.704
하나는 많이 올라왔는데
하나가 덜 올라왔어.

00:15:15.744 --> 00:15:17.689
이런 거에는 높은거에 맞춰야죠.

00:15:17.818 --> 00:15:22.481
많이 올라온 거에 맞춰서 덮어놓고
조금 더 두세요, 조금 더

00:15:22.506 --> 00:15:24.373
기대를 해 보는 겁니다.

00:15:24.397 --> 00:15:27.667
아주 많이 차이가 날 경우에는
솔직히 조금 어렵습니다만

00:15:27.693 --> 00:15:30.705
어느 정도 차이가 났다면은
자, 조금 덮어놓고 기다리시면

00:15:30.730 --> 00:15:32.570
각을 맞추는데 용이합니다.

00:15:32.595 --> 00:15:34.681
제가 떠든 시간이 몇 분 됐을까요?

00:15:35.153 --> 00:15:41.007
하루 뽕종일 떠들죠, 뽕종일
제가 빵 얘기를 하면은 진짜

00:15:41.032 --> 00:15:45.305
빵과 관련된 모든 얘기를 하자고
하면 하루 종일 떠들 수도 있는데

00:15:45.337 --> 00:15:48.282
저는 원래 그렇게 말이
많은 여자가 아니에요.

00:15:49.421 --> 00:15:52.548
듬직한 여자인데, 수업에 관련해서
말을 많이 하는데

00:15:53.284 --> 00:15:57.222
믿어주시죠? 실제로 그런데
오븐에 넣도록 하겠습니다,

00:15:57.247 --> 00:15:59.040
오븐온도 확인하시겠습니다.

00:16:00.950 --> 00:16:04.238
위에 불 180도 아랫 불 180도에 지금 들어갑니다.

00:16:04.262 --> 00:16:08.868
시간 보시면서
시간 알려드릴 수 없죠? 지금?

00:16:08.894 --> 00:16:15.771
시간 보시면서 40분을 구울건데
집어넣으실 때 뚜껑이 열리지 않게

00:16:16.007 --> 00:16:20.420
잘 넣습니다. 다섯 개가 일렬로
들어가기에는 좀 무리가 있으므로

00:16:20.445 --> 00:16:25.442
뒤쪽에 안쪽으로 깊이 박으시고,
세 개를 박으시고

00:16:27.480 --> 00:16:31.432

오븐에 넣을 때는 장갑 안 꺼도 돼요.

00:16:31.840 --> 00:16:35.109
오븐에 넣을 때 그렇게 장갑을
꼭 끼시느라고 이러시는데

00:16:35.312 --> 00:16:37.478
안 뜨거워, 따뜻하고 좋아.

00:16:37.639 --> 00:16:41.809
이렇게 약간 지그재그로
지그재그로 제가 다섯 개를

00:16:41.834 --> 00:16:43.905
이렇게 넣고 있습니다.

00:16:45.442 --> 00:16:47.783
이렇게 잘 들어갔어요.

00:16:48.072 --> 00:16:53.456
있다가 한 20분 정도에서 30분
사이에 제가 뒷줄을 앞줄로 뺏습니다.

00:16:53.489 --> 00:16:56.935
아이들 안녕, 잘 커야돼, 안녕

00:16:57.415 --> 00:16:59.565
네, 풀문 식빵 40분 구웠습니다.

00:16:59.590 --> 00:17:02.735
한번 열어보고 색깔이 마음에 들면
빼도록 하겠습니다.

00:17:02.833 --> 00:17:06.360
위의 색이 약간 강한 듯 해야 옆색이
그거보다 약합니다.

00:17:06.465 --> 00:17:10.306
위의 색이 너무 연하면서 예쁘면
옆색이 안들은거예요.

00:17:10.331 --> 00:17:13.119
풀문 식빵에서 색깔 중요합니다.

00:17:13.144 --> 00:17:15.234
한번 보도록 하겠습니다.

00:17:16.450 --> 00:17:22.313
제가 약간 자리를 바꿔놨었는데 아까
여기서 한번 확인해보도록 하겠습니다.

00:17:24.149 --> 00:17:28.303
위의 색이 이정도 들었으면
아주 좋습니다, 위의 색이

00:17:28.328 --> 00:17:31.218
옆색도 아주 잘 들었을 것 같습니다.

00:17:31.243 --> 00:17:32.570
네, 빼겠습니다.

00:18:04.383 --> 00:18:07.288
한번 빼서 보도록 하겠습니다.

00:18:08.276 --> 00:18:11.189
네, 아따 좋습니다.

00:18:11.541 --> 00:18:17.632

풀문을 이제 빼서 사실 현장에서는
이대로 놓지를 않고 사실은

00:18:17.657 --> 00:18:24.495
이걸 지금 뒤집어서 식힙니다, 이렇게
이렇게 해서 놓고 이제 식으면

00:18:24.762 --> 00:18:27.405
윗면이 평평하게 돼요.

00:18:27.590 --> 00:18:32.719
이거를 빼서 그냥 이렇게 빼서 놓으시면
이게 좀 안으로 수축을 한다는 겁니다.

00:18:33.419 --> 00:18:38.012
그래서 구워내자 마자는 사실
이렇게 놓으시는 것 보다는

00:18:38.457 --> 00:18:43.287
거꾸로 놓으시는게 현장에서
하는 방법인데 여러분은

00:18:43.346 --> 00:18:48.405
시험 시간 내에 내고 나가시면서
바로 평가를 받습니다.

00:18:48.908 --> 00:18:54.370
감독님께, 그러니까 감독님이 보시기에
뒤집어 놓고 나가면 또 금방

00:18:54.395 --> 00:18:58.136
뒤집어서 검사해야 되는데
이렇게 놓고 가면 이제

00:18:58.161 --> 00:19:00.972
귀찮단 말입니다,
뒤집어서 까서 다시 윗면을 보는게

00:19:01.021 --> 00:19:05.459
그러니까 그냥 여러분은
그렇다는 것만 알고 계시고

00:19:06.312 --> 00:19:09.789
그렇다는 것만 알고 계시고
각 좀 살펴주세요.

00:19:10.862 --> 00:19:13.864
이렇게 놔야 각이
더 잘 보이는 것 같습니다.

00:19:20.582 --> 00:19:28.040
이게 보시면 옆색도 좋고
옆색도 좋고 윗색도 좋고

00:19:28.209 --> 00:19:31.288
그 다음에 제가 강조하고 싶은 이 각

00:19:32.824 --> 00:19:35.867
지나치게 예리한 거는
약간 과발효가 된거예요.

00:19:35.892 --> 00:19:37.208
옆으로 빠지죠, 반죽이

00:19:37.233 --> 00:19:40.275
뚜껑 덮어 놓고 너무 오래
있으면 바깥으로 빠져요.

06_[제빵] 풀만식빵

00:19:40.300 --> 00:19:41.936
빠져서 턱이 이렇게 나옵니다.

00:19:41.961 --> 00:19:43.447
오바된거고요.

00:19:43.472 --> 00:19:46.582
그 다음에 모서리가
둥글게 나온다는 얘기는

00:19:46.607 --> 00:19:48.228
발효가 덜 됐다는 거죠.

00:19:48.429 --> 00:19:51.430
그 다음에 색깔, 위의 색이나
옆색이나 할 것 없이

00:19:51.495 --> 00:19:55.578
아주 황금갈색으로 굉장히
잘 들은 거를 볼 수가 있어요.

00:19:55.739 --> 00:20:02.187
풀만 식빵은 정말 쉬운 종목에 하나였지만
그래도 잘 주의하셔서 여러분께서

00:20:02.212 --> 00:20:04.429
만족스러운 결과 얻으시길 바랍니다.

00:20:04.454 --> 00:20:05.889
감사합니다.