

가루쌀 POWDERED RICE



가루쌀은 빵·떡·면 등 가공을 위해 개발된 전용 쌀 품종으로, 일반 밥쌀과는 전분 구조부터 다릅니다. 전분이 성글고 둥글게 배열되어 있어, 습식 제분 없이 바로 곱게 분쇄할 수 있는 건식 제분이 가능합니다.

일반 쌀과의 차이점

구분	일반 쌀	가루쌀
용도	밥용 중심	제분·가공 전용
제분 방식	물에 불려 습식 제분	물 없이 건식 제분
제분 효율	낮음	높음
반죽 적성	보통	우수

제빵시 쌀가루 반죽의 특징과 주의사항

쌀가루 반죽은 밀가루 반죽과는 성질이 달라 발효 시간, 수분 함량, 반죽 온도 등에 주의가 필요합니다.

| 수분을 더 넣고, 오래 반죽하세요

- 가루쌀은 건식 제분으로 만든 곱고 부드러운 입자라 수분 흡수력이 우수합니다.
- 기본 반죽보다 물양을 5~15% 늘려서 사용하면 좋습니다.
- 버터, 달걀 등 수분 재료와 충분히 섞일 수 있도록 반죽 시간을 20~30초 더 늘려주세요.

v 가루쌀 반죽은 수분 흡수력이 좋아 상대적으로 많은 양의 빵을 만들 수 있고, 더 촉촉한 쌀빵을 만들 수 있습니다.

v 반죽 시간이 길어질수록 쌀빵의 식감과 탄성이 좋아집니다.

v 초반에는 물을 조금씩 늘려가며, 반죽 농도를 조절하는 것을 추천합니다.

| 발효시간을 줄여야 합니다.

- 가루쌀 반죽은 수분을 되돌려주는 성질이 있어, 발효 시간이 길어지면 빵이 퍼지거나 주저앉을 수 있습니다.
- 1차 발효는 10~20분 내외로 진행해주세요. (* 밀가루는 50~60분)
- 발효가 길어지면 ①반죽 볼륨 꺼짐 ②수분 과다로 질어짐 ③굽는 중 옆으로 퍼짐 현상 발생할 수 있습니다.

| 반죽온도를 상대적으로 차게 유지해주세요.

- 쌀가루는 발효가 빠른 편이지만, 온도가 높으면 쉽게 주저앉는 특성이 있습니다.
- 반죽 온도는 23~25°C로 유지하는 것이 좋으며, 제빵실 온도가 높을 경우 얼음 또는 얼음물을 사용해 온도를 낮추는 것이 효과적입니다.



Powdered rice

가루미 강력쌀가루



가루쌀 함량 74.3%
곡류가공품
3kg, 15kg
제조일로부터 18개월
실온 보관

쌀가루 특유의 고소한 풍미와 부드러운 식감은 유지하고 반죽의 탄력과 발효력을 높여 다양한 빵을 만들 수 있는 쌀가루. 초보자도 쉽게 소화가 편하고 담백하면서 폭신한 식감의 빵을 완성할 수 있습니다.

가루미 박력쌀가루



가루쌀 함량 100%
곡류가공품
3kg, 15kg
제조일로부터 18개월
실온 보관

쿠키, 케이크 시트, 머핀 등 부드러운 디저트를 만들 때 사용하기 좋은 가루쌀 100% 박력쌀가루. 쌀가루의 고소함과 담백함을 그대로 살리면서 기존 쌀가루보다 가벼운 식감의 제품을 완성할 수 있습니다. 글루텐이 포함되지 않은 쌀디저트를 제조할 때 사용합니다.

가루미 쌀 식빵 GARUMI RICE BREAD

가루미 강력쌀가루로 만드는 맛있는 가루미 쌀 식빵 레시피

재료

강력 쌀가루 1,000g, 설탕 80g, 버터 80g, 소금 18~20g, 분유 20g,
계란 4개, 냉동 이스트 10~16g(생이스트 사용 시 35~40g),
우유 800ml (물 사용시 700~750ml), 목지 200g



제빵 과정

I 재료 준비 I

- 냉동 이스트, 계란, 우유를 믹싱볼에 넣고 잘 풀어줍니다.

I 재료 혼합 I

- 목지를 제외한 가루류와 재료를 믹싱볼에 넣고, 1단(저속)으로 혼합합니다.

I 믹싱 I

- 재료가 어느 정도 섞이면 2단(중속)으로 약 4분간 믹싱합니다.

- 이어서 목지를 넣고 수분 함량에 따라 2~3분 더 믹싱합니다.

- 반죽이 믹싱볼 벽면에 붙지 않고, 가장자리를 긁었을 때 매끄럽게 정리되면, 믹싱 완료입니다.

* 완성 반죽의 심부 온도: 22~25°C

I 휴지 I

- 완성된 반죽은 비닐을 덮어 5~10분간 휴지시킵니다.

* 밀가루 반죽은 1차 발효(50~60분)가 필요하지만, 쌀가루 반죽은 짧은 휴지만으로도 충분합니다.

I 분할 및 성형 I

- 반죽을 150g씩 분할합니다.

Tip 냉동 반죽용으로 사용할 경우, 분할 직후 냉동하고 사용 전날 해동합니다.

- 분할한 반죽은 밀어 펴서 3절 접기 후, 돌돌 말아 이음매는 아래 방향으로 식빵 틀에 3개씩 넣어줍니다.

I 최종 발효 I

- 온도 30~33°C, 습도 80~85% 환경에서 50~60분 발효시킵니다.

* 쌀가루 반죽은 약 30°C의 낮은 온도에서 발효할 때 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

I 굽기 I

- 반죽이 식빵 틀의 90~95%까지 부풀었을 때, 컨벡션 오븐 175°C에서 20분간 구워 완성합니다.

Recipe

