





가루쌀 우유식빵

탕종 반죽 중량(g)

가루쌀 소프트 강력쌀가루	1,000
소금	20
끓인 물	2,000

본반죽 중량(g)

가루쌀 소프트 강력쌀가루	1,000
설탕	100
소금	16
드라이이스트(골드)	15
분유	20
우유	400
버터	80
탕종 반죽	200

사전작업

1. 소프트 강력쌀가루, 소금, 물을 넣는다.
2. 반죽기를 1단으로 돌리며 끓인 물을 붓는다.
3. 10초정도 돌려 가루가 보이지 않을 때 빠른 속도로 믹싱한다.
4. 온도를 68℃~78℃ 정도를 유지해준다.
5. 1분~1분 30초 정도 돌린 후 마무리 한다.

레시피

RECIPE

1. 모든 재료를 넣고 최종 단계까지 믹싱한다.
이때, 탕종 반죽은 발전 단계에서 넣는다.
2. 1차 발효를 실온 20분 내외 진행한다.
3. 640g 씩 분할 후 10분 내외 중간발효를 진행한다.
4. 밀대로 펴, 원 루프로 성형한다.
5. 1/2 틀에 팬닝한다.
6. 온도 35℃, 습도 85% 에서 60분 내외 2차 발효한다.
7. 컨백션 오븐 155℃ 35분 내외 굽는다.