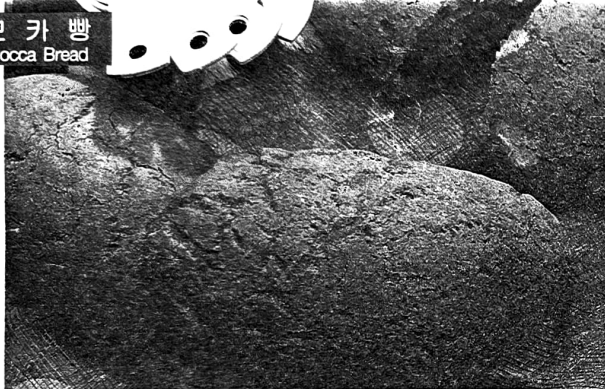


# 모카빵

Mocca Bread



# 소보로빵



## 모카빵

(Mocca Bread)

180℃ 22분

사각편  
윗단

### ☆재료☆

- 강력분 500g
- 이스트 34g
- 설탕 70g
- 소금 2g
- 분유 200g
- 버터 200g
- 베이킹파우더 1g
- 베이킹소다 1g
- 소보로 200g
- 소보로 100g
- 소보로 50g
- 소보로 20g
- 소보로 10g
- 소보로 5g
- 소보로 2g
- 소보로 1g

### MEMO

- <로딩> 크기에 한다.
- 버터에 설탕 나눠 넣으면서 핸드믹서로 젓는다 (물에 따뜻한 물을 넣는다)
- 설탕이 원반을 돌릴 때 약간 넣어 계속 젓고 우유에 커피가루가 두꺼워지 나뉘고 계속 젓는다
- 여기에 증류수, 파우더, 베이킹소다 채워서 넣어 고무주걱으로 잘로 버듯이 섞어준다.
- 바닥에 붙어놓고 손만 돌린다. (약간 끈기 생길 정도)
- 비닐팩에 넣어 냉장고에 넣어준다.

→ 반대로 뒤집어서 크림처럼 바삭한 반식 넣어준다. ②  
그마 양의 감감저도로 민다.  
로딩 바닥에 폼 (보온) 한 번씩 바르고 고무마 매끈한 쪽은 바닥 쪽으로 가게 해서 막아준다. 크림처럼 막아준다.

### ☆만드는 법☆

- 1 볼에 강력분을 체에 내린 후 이스트, 설탕, 소금, 분유를 넣어 섞는다.
- 2 달걀과 미지근한 물, 럼주에 녹인 커피를 1에 넣어 반죽한다.
- 3 버터를 넣어 반죽한 후 전포도 넣어 반죽을 완료시킨 다음 젓은 면보를 덮어 40분, 1차 발효시킨다.
- 4 150g씩 분할하여 15분, 중간 발효시킨 후 고무마 힘으로 만든다. (반대로 뒤집어 마가 두꺼워진다)
- 5 롤링을 밀어 물을 바른 후 롤링을 놓아 반후 떼어 놓아 40분 2차 발효시킨다.
- 6 예열된 오븐에서 굽는다.

### ★토핑★

- 1 줄리본, 베이킹파우더, 베이킹소다를 체에 내린다.
- 2 버터를 거품기로 부드럽게 저어준 후 설탕을 넣어 섞는다.
- 3 달걀을 넣고 우유에 커피를 녹여 넣어 섞는다.
- 4 냉장고에 넣어둔다. (20분 정도)

## 소보로빵

180℃ 15분

사각편  
윗단

- 강력분 500g
- 이스트 34g
- 설탕 70g
- 소금 2g
- 분유 200g
- 버터 200g
- 베이킹파우더 1g
- 베이킹소다 1g
- 소보로 200g
- 소보로 100g
- 소보로 50g
- 소보로 20g
- 소보로 10g
- 소보로 5g
- 소보로 2g
- 소보로 1g

### MEMO

#### <로딩>

- 1 볼에 강력분을 체에 내린 후 이스트, 설탕, 소금, 분유를 넣어 섞는다.
- 2 달걀과 미지근한 물을 섞어 1에 넣어 반죽한다.
- 3 버터를 조금씩 넣으며 반죽 한 후 볼에 넣고 젓은 면보를 덮어 따뜻한 곳에 두고 40분, 1차 발효시킨다.
- 4 1차 발효된 반죽을 45g씩 분할한 후 10분, 중간 발효시킨다.
- 5 붓으로 물을 발라준 후 소보로를 묻혀 떼어 놓고 젓은 면보를 덮어 40분, 2차 발효를 시킨다.
- 6 예열된 오븐에서 굽는다. (소보로)
- 7 줄리본, 분유, 베이킹파우더, 베이킹소다는 체에 내린다.
- 8 버터를 거품기로 부드럽게 저어준 후 설탕과 분유를 넣어 섞는다.
- 9 달걀을 넣어 저어준다.
- 10 롤링을 넣어 저어준다.

→ 반대로 뒤집어서 크림처럼 바삭한 반식 넣어준다. ②  
그마 양의 감감저도로 민다.  
로딩 바닥에 폼 (보온) 한 번씩 바르고 고무마 매끈한 쪽은 바닥 쪽으로 가게 해서 막아준다. 크림처럼 막아준다.