



버터롤
Butter Roll

버터롤 (Butter Roll)

180°C 15분
※ 사각팬
※ 핫판

MEMO

- ☆재료☆
- 강력분 250g
 - 이스트 1작은술
 - 설탕 2큰술
 - 소금 1작은술
 - 분유 1작은술
 - 달걀 1개
 - 미지근한물 130ml
 - 버터 30g
 - 달걀노른자 1개
 - 우유 1컵

- ☆만드는법☆
- 1 볼에 강력분을 체에 내린 후 이스트, 설탕, 소금, 분유를 넣어 섞는다.
 - 2 달걀과 미지근한 물을 섞어 1에 넣어 반죽한다.
 - 3 버터를 조금씩 넣으며 반죽한 후 볼에 넣고 젖은 면보를 덮어 따뜻한 곳에 두고 40분, 1차 발효시킨다.
 - 4 1차 발효된 반죽을 30g씩 분할한 후 둥글린다.
 - 5 분할된 반죽에 면보를 덮어 10분, 중간 발효시킨다.
 - 6 밀대로 밀어 성형한 후 팬위에 간격을 두고 놓는다.
 - 7 젖은 면보를 덮어 40분, 2차 발효시킨다.
 - 8 달걀물을 붓으로 발라 예열된 오븐에서 굽는다



모닝빵
Morning Bread

모닝빵 (Morning Bread)

180°C 15분
※ 사각팬
※ 핫판

- ☆재료☆
- 강력분 250g
 - 이스트 1작은술
 - 설탕 2큰술
 - 소금 1작은술
 - 분유 1큰술
 - 달걀 1개
 - 미지근한물 130ml
 - 버터 (저지방농도) 30g
 - 밀가루 1개
 - 우유 1컵

- ☆만드는법☆
- 1 볼에 강력분을 체에 내린 후 이스트, 설탕, 소금, 분유를 넣어 섞는다.
 - 2 달걀과 미지근한 물을 섞어 1에 넣어 반죽한다.
 - 3 버터를 조금씩 넣으며 반죽한 후 볼에 넣고 젖은 면보를 덮어 따뜻한 곳에 두고 40분, 1차 발효시킨다.
 - 4 1차 발효된 반죽을 30g씩 분할한 후 둥글린다.
 - 5 분할된 반죽을 면보를 덮어 10분, 중간 발효시킨다.
 - 6 반죽을 가스계를 설치하여 팬에 간격을 두고 다량히 놓는다.
 - 7 젖은 면보를 덮어 40분, 2차 발효시킨다.
 - 8 달걀물을 발라준다.
 - 9 예열된 오븐에서 굽는다.

MEMO

- * 1차 발효 후 윗부분 짙어지지 않게 한영여린
배치하기.
1. 가루체질 (강력분 + 분유)
 2. 전재료 (이스트, 미지근한물 + 계란반죽)
 3. 클링단기 : (밀가루, 분유, 소금, 이스트) → 크림단기까지 약심
 4. 1차 발효 (30-40분 30-33°C 80% ↑)
 5. 분할 → 둥글리기 → 중간발효 → 사각형 → 팬닝
 6. 2차 발효 (20분 이상 30-35°C 85% ↑)
 7. 굽기
- 반죽이 한영여린
되도록 애가 많
또한 반죽성으로 전반을 해부
(물감, 어둠, 전반, 전반) 넣는다