**[맛집] 폭신하고 쫄깃한 맛의 완전체! 마성의 인생 빵집BEST 5**

(129화) 연남동 ‘베어스덴 베이커리’, 성북동 ‘성북동 빵공장’, 연남동 ‘만동제과’, 합정 ‘이몸이만든빵’, 양재 ‘소울브레드’

2019.12.07 00:15

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1354141&fbclid=IwAR3MmGjS-Z9YKbTDuG3dN3VEco3jTO9_CAtnI3Lrlanls20stJ9yr02OZoY>

갓 구워낸 빵에서 나는 향긋하고 고소한 냄새에 현혹되지 않는 사람이 있을까! 따끈따끈한 빵을 결대로 곱게 찢어 발사믹을 넣은 오일에 찍어 먹는 것은 필자에게 절대 양보할 수 없는 취미 중 하나다. 밀가루와 소금, 물로 빚어내는 마법과 같은 빵은 여러 역사적 자료를 통해 초기 인류에서부터 인간과 함께한 것으로 추정된다.  
  
빵은 재료와 공정, 발효방식에 따라 수 백 가지의 종류가 있다. 대표적으로 식사 대용으로 자주 찾는 식빵, 모닝빵, 바게트, 베이글, 호밀빵, 크루아상 등이 있고, 특정 재료로 속을 채워서 완성하는 크림빵, 단팥빵, 멜론빵. 그리고 디저트의 형태로 즐기는 티라미수, 케이크, 카스텔라, 도넛, 츄러스, 꽈배기 등이 있다.  
  
서울의 유명 빵집으로는 성북동 나폴레옹 과자점, 이태원 오월의종, 성산동 리치몬드 과자점, 연희동 피터팬 제과, 신촌 김진환 제과점, 양재 김영모제과점, 장충동 태극당, 홍대 퍼블리크, 삼성동 레트로오븐, 천호 블랑제리 11-17, 낙성대 쟝블랑제리, 성수 밀도, 성수 빵의정석, 성수 어니언, 성수 보난자 베이커리, 한남동 아티장베이커스, 한남동 타르틴베이커리, 상수 쿄베이커리, 가로수길 뺑드빱바, 가로수길 르알래스카, 가로수길 르타오, 상수 Paul310, 역삼 바게트K, 압구정 식부관, 강남구청 꼼다비뛰드, 연남동 베어스덴베이커리, 성북동 성북동빵공장, 연남동 만동제과, 합정 이몸이만든빵, 망원동 투떰즈업, 도산공원 아우어베이커리, 잠실 라틀리에모니크, 여의도 브레드피트, 방배 리블랑제, 방배 장티크, 서초동 루엘드파리, 서촌 스코프, 서촌 효자베이커리, 망원 우부래도, 용산 브레드05, 홍대 홍미당, 홍대 아오이하나, 연남 브레드랩, 이수 브레드숨, 양재 소울브레드, 숙대 우스블랑, 마포 도화동 프릳츠, 군자 바이레인, 용산 교토마블, 신촌 비밀, 홍대 푸하하크림빵, 익선동 동백양과점, 망원동 어글리베이커리, 연남 빵어니스타, 합정 포비베이직, 경희대 크로네과자점, 청담 기욤, 가로수길 도쿄팡야, 양재 더벨로, 당산 욥, 수유 히피스베이글, 신촌 마더린러베이글, 익선동 경성과자점, 연남동 빵길따라, 성수 아꼬떼뒤파르크, 삼청동 안국 어니언, 연희동 재인, 이태원 한남동 써니브레드, 연남동 SF베이글, 연희동 곳간, 은평 북한산제빵소, 을지로 구움양과, 익선동 앞으로의빵집, 서래마을 줄리에뜨, 중대 상도 브레드덕, 송파 라라브레드, 강서 공병득쉐프, 노량진 브레드숨, 논현 외계인방앗간, 압구정 악소, 송파 르빵, 가로수길 C27, 가로수길 연립빵공장, 가로수길 에뚜왈, 가로수길 비파티세리, 강서 타르데마, 가로수길 바켄, 잠실 프레드릭베이커리, 논현 쁠로13, 암사 솜솜베이커리, 당산 코끼리베이글, 양재 브라운브레드, 사당 오우아, 여의도 오헨, 마곡 뷰투베이커리, 종로 오제도, 망우동 팡도리노, 연희동 폴앤폴리나 등이 유명하다.  
  
전국 유명 빵집으로는 인천 논현동 베이커리율교p3120, 이천 부평동 베이커리 이을, 부산 전포동 바게트제작소, 부산 전포동 희와제과, 부산 용호동 겐츠베이커리, 대전 어은동 콜마르브레드, 대전 지족동 꾸드뱅, 대구 교동 교동과자점, 대구 상인동 폭스브롯 올드, 광주 불로동 배익호리, 광주 용봉동 광수빵집, 광주 동명동 윤슬베이커리, 광주 동명동 아티장홍, 광주 동명동 아우스밀, 울산 남외동 평화양과점, 울산 옥교동 파란풍차, 울산 구영리 랑콩뜨레, 포천 브래드팩토리, 고양 웨스트진베이커리, 가평 르봉뺑, 수원 오봉베르, 성남 데조로의집, 용인 디쎄베이커리, 부천 담다베이커리, 강릉 빵짓는농부, 춘천 자유빵집, 평창 브레드메밀, 춘천 유동부치아바타, 춘천 그림같은빵집, 옥천 진진빵집, 세종 연희동 베이커리, 세종 이한빵집, 여수 싱글벙글빵집, 보성 모리씨빵가게, 군산 오존베이커리, 창원 메종드르뱅, 경주 데네브, 구미 빵집밀봄, 김해 김덕규베이커리, 마산 코아양과, 포항 시민제과, 포항 한스드림베이커리, 거제 블루일베이커리, 마산 고려당, 제주 연동 아라파파, 제주 노형동 르에스까르고, 제주 이도2동 빵귿, 제주 노형동 본조르노베이커리, 대전 성심당, 군산 이성당, 대구 삼송빵집, 목포 코롬방제과, 안동 맘모스제과, 남원 명문제과, 광주 궁전제과, 창원 진해제과, 부산 옵스, 전주 PNB, 수원 하얀풍차, 세종시 시옷빵집, 대전 가수원 싶빵공장, 안양 고래빵집, 군포 고재영빵집, 경기광주 팩토리670, 안양 우리밀빵꿈터, 양평 하우스베이커리, 분당 망캄, 수원 꼼빠도르, 분당 앙토낭카렘과자점, 양평 곽지원빵공방, 이천 인더마운틴, 광주 프로젝트힐사이드, 양평 쉐즈롤, 광명 훕훕베이글, 분당 모모의마들렌, 일산 가온베이커리, 파주 나무와베이커리, 일산 장항동 심플리브레드, 의정부 르뱅브레드, 오산 홍종흔베이커리, 인천 안스베이커리, 송도 그리다디저트, 송도 뉴욕베이글, 송도 제이스레시피, 동인천 프렌치빌, 송도 샹끄발레르, 동인천 중국제과 담, 영종도 마시안제빵소, 부평 브레드톡, 부평 실리제롬, 강화도 벨팡, 부산 비엔씨광복본점, 부산 중앙동 백구당, 부산 문현 이흥용과자점, 해운대 몬스터파이, 부산역 루반도르파티세리, 부산 남천동 메트르아티정, 남천동 옵스, 부산 전포동 베이커스, 해운대 모루과자점, 부산 서면 쇼쿠팡, 부산 동래 밀한줌, 남천동 무슈뱅상, 서면 아티성블렁제리빵빵빵, 해운대 노이베이커리, 태종대 에쎄떼, 해운대 리틀어랏, 대구 동대구역 르배, 대구 대명동 프라리네, 대구 동성로 근대골목단팥빵, 대구 달서 오월의아침, 대구 중앙로 밀밭베이커리, 대구 달성군 우리밀제빵소레헴, 대구 북성로공구빵, 대구 달서 런더너, 대구 우즈베이커리, 대구 교동 리꼬비, 대구 동인동 레이지모닝, 대구 범어동 롤링핀, 광주 풍암동 베비에르과자점, 광주 양림동 양인제과, 광주 양림동 양림빵집, 광주 충장로 소맥베이커리, 광주 엘더, 광주 아페리티프, 대전 연구단지 아빠의꿈, 대전 유성노은 르뺑99-1, 대전 상대도안 한스브레드, 대전 소제동 볕, 대전 파이한모금, 울산 달동 윤연당, 울산 백림, 울산 오블레, 울산 신정동 바게트호텔, 울산 삼산동 크리스티앙단디만주, 강원 원주 빵공장라뜰리에김가, 속초 봉브레드, 춘천 대원당, 강릉 바로방, 춘천 라뜰리에김가, 삼척 문화제과, 강릉 빵다방, 강릉 돌체테리아, 강릉 싸전, 춘천 꼬삔이카페공방, 동해 호산빵집, 강릉 중화짬뽕빵, 강릉 수제어묵고로케, 경남 진주시 수복빵집, 창원 진해구 진해제과, 진주시 정동근과자점, 창원 그린하우스제과, 창원 진해 스위트랩, 통영 오미사꿀빵, 통영 꿀단지, 거제 온더선셋, 경남 경주 황남빵, 경주 슈만과클라라, 영주 미소머금고, 영주 정도너츠, 경주 아덴, 경주 최영화빵, 문경 뉴욕제과, 경주 황남동 녹음제과, 경주 부산찐빵, 순천 화월당, 여수 여수꿀사랑빵집, 담양 부부찹쌀도너츠, 함평 키친205카페, 구례 목월빵집, 담양 프로방스베이커리, 담양 담양제과, 담양 김순옥댓잎찹쌀도너츠, 전북 익산 빵곰언니와호두파이, 전주시 맘스브레드, 남원 명문제과, 전주 한옥마을 교동고로케, 군산 영국빵집, 익산시 풍성제과, 전주 객사 폴스베이커리, 군산 홍윤베이커리, 전주 올드스터프, 충남 천안 뚜쥬루성정점, 천안 몽상가인, 천안 원조할머니학화호두과자, 천안 학화할머니호두과자, 천안 광덕산호두과자, 당진 독일빵집, 부여 에펠제과, 청주 바누아투과자점, 청주 오성당, 청주 안셈, 충주 우봉제우리밀빵, 청주 자매상회, 제주시 보엠, 제주시 어머니빵집, 제주 애월 버터모닝, 성산 하하호호, 서귀포 채점석베이커리, 서귀포 티나케이크, 서귀포 시스터필드, 제주 조천 오드랑베이커리, 제주시 명당양과, 한림 이익새 양과점, 제주시 앙뚜아네트. 제주 안덕 불란서식과자점 등이 유명하다.  
  
◇ 식빵에 수 놓아진 명작, 연남동 ‘베어스덴 베이커리’  
  
화려한 비주얼을 자랑하는 마블 식빵이 SNS에서 입소문이 나며 많은 인기를 끌고 있는 ‘베어스덴 베이커리’. 가슴이 콩떡콩떡, 오늘은 니가 쏘시지, 그냥 내가 젖소 등 개성 넘치는 빵 이름들이 구경하는 재미를 더한다. 대표 메뉴 ‘별이 빛나는 밤 식빵’은 오징어 먹물, 단호박 가루, 청치자 가루로 만든 반죽을 겹겹이 쌓아 밤을 넣고 돌돌 말아 구워낸다. 빈센트 반 고흐의 작품 ‘별이 빛나는 밤’에 표현된 검정, 노랑, 파랑의 알록달록한 색감을 완벽하게 담아냈다. 쫄깃쫄깃한 식빵과 은은한 달콤함이 퍼지는 밤의 조화가 매력적이다.  
  
▲위치: 서울 마포구 양화로23길 10-9 ▲영업시간: 수 – 일요일 12:00 – 20:00, 월, 화요일 휴무 ▲가격: 별이 빛나는 밤 식빵 5800원, 그냥 내가 젖소 2500원 ▲후기(식신 김PD): 별이 빛나는 밤 식빵 인스타그램에서 보고 찾아갔어요. 솔직히 모양이 엄청 화려하면 맛이 없을 것 같아 기대를 별로 안 했는데 너무너무 맛있는 거에요. 안에 밤에 낭낭하게 들어가서 진짜 밤 식빵다워 좋았어요.  
  
◇ 최상의 재료로 구워낸 촉촉한 빵, 성북동 ‘성북동 빵공장’  
  
‘성북동 빵공장’은 천연 발효종, 프랑스 AOP 버터, 유기농 밀가루, 유정란 등 최상의 재료들로 매일매일 새롭게 빵을 구워내는 베이커리 카페다. 모든 빵은 합성 첨가물을 일절 사용하지 않고 탕종법을 이용하여 쫀득하면서도 촉촉한 느낌을 살려냈다. 대표 메뉴는 100% 우유 생크림을 가득 채운 팡도르 위로 슈가 파우더가 수북하게 뿌려져 있는 ‘생크림 팡도르’. 카스텔라처럼 부드럽게 녹아내리는 팡도르와 고소한 우유 생크림이 어우러지며 기분 좋은 달콤함을 선사한다. 생크림 팡도르는 평일에는 200개, 주말에는 400개 한정 수량으로 판매하고 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 성북구 대사관로 40 ▲영업시간: 매일 10:00 – 22:00 ▲가격: 생크림 팡도르 7500원, 성북동 식빵 5500원 ▲후기(식신 아니안머거능뎅): 매장이 지하부터 2층까지 있는데 평일에도 항상 사람들이 많더라구요. 빵에는 계란, 우유, 크림 등등 포함되어 있는 성분이 표기되어 있어 선택할 때 좋더라구요. 팡도르 다른 곳에서 먹고 실망했는데 여기 팡도르는 안에 크림이랑 빵 자체가 너무 맛있어서 집 갈때 하나 포장해갔어요. ㅎㅎ  
  
◇ 입맛 당기는 달달한 마늘의 풍미, 연남동 ‘만동제과’  
  
매장 앞, 큼직하게 ‘빵’이라는 한 글자가 적힌 간판이 시선을 사로잡는 ‘만동제과’. 아담한 매장 내부로 들어서면 카운터 뒤로 빵을 만드는 모습을 볼 수 있다. 진열대에 전시된 빵들은 시식 메뉴가 별도로 준비되어 있어 미리 맛을 보고 구매를 할 수 있다. 대표 메뉴 ‘마늘 바게트’는 바게트 위로 반지르르 흐르는 윤기와 진한 마늘의 풍미가 식욕을 자극한다. 칼집을 넣은 바게트 사이사이에는 마늘 소스가 가득 채워져 있어 부드러운 식감과 향긋한 마늘의 풍미를 동시에 즐길 수 있다. 빵 소진 시 조기 마감을 하는 경우가 많아 미리 확인 후 방문하는 것을 추천한다.  
  
▲위치: 서울 서대문구 연희로 32 ▲영업시간: 매일 11:00 – 20:00, 월요일 휴무 ▲가격: 마늘 바게트 5800원, 어니언 베이글 4500원 ▲후기(식신 바바baba): 서울 갈 때 꼭 들리는 빵 맛집 만동제과는 사랑입니다. 여기 마늘 빵 먹고 진짜 신세계를 맛봤어요. 마늘 빵이 이렇게 맛있는 거였나요...... 한입 먹고 깜짝 놀란...ㅎㅎ 달짝지근한 마늘소스에 바게트가 거의 절여진 수준으로 듬뿍!!! 들어 있어요.  
  
◇ 한 번에 즐기기 좋은 맘모스, 합정 ‘이몸이만든빵’   
  
‘이몸이만든빵’은 합정역 인근 아파트 상가 지하 1층에 위치하고 있는 자그마한 빵집이다. 대표 메뉴는 한번에 먹기에도 부담 없는 크기를 자랑하는 ‘한입 맘모스’. 크럼블이 가득한 소보로 빵 사이에 직접 만든 팥앙금과 라즈베리 잼, 연유 크림을 푸짐하게 채워냈다. 적당한 단맛을 내는 팥 앙금과 부드럽게 퍼지는 연유 크림에 상큼한 라즈베리 잼이 자칫 느끼할 수 있는 맛을 잡아주며 훌륭한 밸런스를 이룬다. 맘모스 빵은 연유 크림과 라즈베리 잼 두 가지로만 속을 채운 ‘팥 빠진 맘모스’ 버전도 준비되어 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 마포구 월드컵로1길 14 ▲영업시간: 화 – 토요일 11:00 – 20:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 한입 맘모스 4500원, 녹차앙스콘 3500원 ▲후기(식신 노.코.팬): 목동에 있을 땐 가기 힘들었는데 합정으로 오니까 너무 좋아요! 한 입 맘모스는 딸기잼과 크림, 특히 달지 않은 팥의 밸런스가 정말 좋다.  
  
◇ 취향에 맞는 조합으로 골라 즐기는, 양재 ‘소울브레드’  
  
유기농 밀가루와 천연 발효종을 사용하여 반죽기 없이 무반죽법으로 빵을 구워내는 ‘소울브레드’. 손으로 정성껏 반죽을 치댄 후, 발효와 숙성 과정을 거쳐 빵을 만들어 소화가 잘된다는 장점이 있다. 대표 메뉴는 ‘생크치’로, 브라운 치아바타, 소프트 치아바타, 슈퍼 그레인 바게트, 블랙번, 프레즐의 5가지 중 샌딩 빵을 고른 후 원하는 크림치즈와 토핑을 선택하면 된다. 제철을 맞이한 과일부터 달마다 새롭게 선보이는 신메뉴까지 다양한 종류가 준비되어 있으며 12월에는 ‘딸기 생크치’와 ‘올바갈 생크치’를 만나볼 수 있다.  
  
▲위치: 서울 서초구 바우뫼로7길 27 ▲영업시간: 화 – 토요일 11:00 – 20:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 딸기 생크치 6000원, 올바갈 생크치 5500원 ▲후기(식신 아기돼지베이브): 대박.. 사람들이 그렇게 찾아가고 맛있다고 하는 이유가 있어요!!! 정말 크림치즈 자체도 너무 맛있고 빵은 말할 것도 없고요.. 진짜 소울브레드에요!!!!

