



풍림무약주식회사

치아바타

배합표

본반죽	
강력분	1,360g
레비토마드레 (천연사워중반죽)	272g
소금	16g
이스트	36g
물	900g
올리브유	122g
TOTAL	2,706g

충전물	
물	540g
소금	6g
설탕	144g
감자분말	176g
TOTAL	866g



제조과정

1. 믹싱볼에 충전물을 뺀 전 재료를 넣고 1단에서 2분간 믹싱한다.
2. 충전물을 투입하고 2단에서 5분간 믹싱한 후, 올리브유를 넣어준다.(반죽온도 26 °C)
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효 시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 20~30분간 2차 발효 시켜준다.
5. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간(200°C) 구워준다.
6. * 제품표면에 세몰리나 듀럼 밀가루 묻혀준다.

NOTE

연유바게트

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	645g
박력분	75g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	14g
소금	12g
드라이이스트	8g
물	500g
TOTAL	1,254g
충전물	
버터	1,200g
설탕	250g
연유	375g
TOTAL	1,825g



제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한다.(1단 - 2분, 2단 - 5분 / 반죽온도 26°C)
2. 반죽을 30분간 1차 발효시켜준 후 150g씩 분할한다.
3. 10분간 휴지시켜준 후 성형한다
4. 냉동실에 넣어준 후 30분간 2차 발효시켜준다.
5. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간(160°C) 구워준다.
6. 커팅 후 충전물 채워준다.

NOTE
