



통밀베이글

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,500g
호밀	75g
설탕	60g
소금	30g
엔지마띠꼬 (천연불륨안정제)	15g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	300g
드라이이스트	37.5g
계란	75g (1개반)
호두	300g
물	1,050g
TOTAL	3,442.5g

충전물	
크림치즈	900g
양파	300g
생크림	750g
설탕	225g
머스타드	30g
TOTAL	2,205g



제조과정 ●●●

1. 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 믹싱한다. (1단-2분/ 2단-5분, 27도)
2. 반죽을 30분간 1차 발효시킨다.
3. 120g씩 분할하여 성형한다.
4. 30분간 2차 발효시킨다.
5. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간(180°C) 구워준다.

NOTE



풍림무약주식회사

무화과월넛

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
프랑스 강력분 (일반 중력분 대체가능)	200g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	1,125g
해바라기씨	750g
호두반테	500g
물	2,050g
벌꿀	150g
이스트	90g
엔지마띠코 (천연불륨안정제)	10g
레비도마드레 (천연사워중반죽)	500g
TOTAL	6,375g
충전물	
반건조 무화과	750g
반건조 적포도	500g
반건조 살구	375g
반건조 자두	375g
TOTAL	2,000g



제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 믹싱한다. (저속 2분 / 중속 3분 / 저속 3분, 25 °C)
2. 반죽을 40분간 1차 발효시킨다.
3. 350g씩 분할한다.
4. 벤치타임 10분간 준다.
5. 해바라기씨, 곡물믹스 묻혀서 큐브가다에 팬닝한다.
6. 반죽을 60분간 2차 발효시킨다.
7. 오븐 (250 °C / 200 °C) 에서 약하게 스팀을 준 후 약 30분 간 (230 °C / 210 °C) 구워준다.
8. 냉동 후 냉각하여 커팅판매한다.

NOTE
