풍림무약주식회사

포카치아(170g)

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
박력분	450g
생이스트	6g
바질	10g
스펀지	350g
물	1,070g
몰트	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	500g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	3,416g

충전물	
소금	18g
올리브유	90g
블랙올리브	250g
롤치즈	250g
TOTAL	608g

제조공정

1. 올리브유, 소금, 올리브, 롤치즈를 제외한 전 재료를 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다. / (반죽온도 20℃~23℃)
2. 최종단계에 접어들면 나머지 물을 넣고 충분히 섞어준다.
3. 물이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성시킨다. 소금을 섞어준 후 충전물을 살짝 섞어준다.
4. 실온에서 약 1시간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한다./ (온도 7 ℃)
5. 성형 : **시연참조**
6. 자연발효 후, 가볍게 스팀을 준 후 약 8분간 구워준다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

시금치 치아바타(170g)

배합표

오토리제(1시간)	
강력분	1,000g
물	750g
파인소프트T	100g
TOTAL	**1,850g**

본반죽	
오토리제	1,850g
스펀지	400g
물	90g
드라이이스트	4g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**300g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**2,654g**

충전물	
올리브유	130g
소금	20g
생시금치	130g
롤치즈	100g
크랜베리	170g
체다치즈(황색)	180g
양파	250g
TOTAL	**980g**

제조공정

1. 올리브유, 소금, 생시금치, 크랜베리, 양파, 체다치즈, 롤치즈를 제외한 전 재료(+오토리제)를 저속에서 2분 믹싱한다. / (반죽온도 20℃~23℃)
2. 최종단계에 접어들면 나머지 물을 넣고 충분히 섞어준다.
3. 물이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성시킨다. 소금을 섞어준 후 충전물을 살짝 섞어준다.
4. 실온에서 약 1시간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한다./ (온도 7 ℃)
5. 성형 : **시연참조**
6. 자연발효 후, 가볍게 스팀을 준 후 약 13분간 구워준다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

먹물바게트(150g)

배합표

본반죽	
강력분	900g
파인소프트T	500g
설탕	60g
드라이이스트	6g
먹물	30g
스펀지	350g
물	750g
몰트	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**300g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**2,926g**

충전물	
소금	28g
올리브유	50g
롤치즈	100g
TOTAL	**178g**

제조공정

1. 올리브유, 소금, 롤치즈를 제외한 전 재료를 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다. / (반죽온도 20℃~23℃)
2. 최종단계에 접어들면 나머지 충전물을 넣고 충분히 섞어준다.
3. 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성시킨다. 소금을 섞어준 후 충전물을 살짝 섞어준다.
4. 실온에서 약 1시간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한다./ (온도 7 ℃)
5. 성형 : **시연참조**
6. 자연발효 후, 가볍게 스팀을 준 후 약 10분간 구워준다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

씨리얼(1,000g)

배합표

본반죽	
강력분	1,156g
박력분	120g
드라이이스트	6g
액상몰트	20g
스펀지	450g
물	1,200g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**500g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	**300g**
TOTAL	**3,762g**

충전물	
탕종	150g
소금	25g
올리브유	50g
건포도	230g
호두	230g
크랜베리	220g
굵은 오렌지필	200g
오트밀(겉표면)	1봉지
TOTAL	**1,105g**

제조공정

1. 올리브유, 소금, 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다. / (바시나주법, 반죽온도 20℃~23℃)
2. 최종단계에 접어들면 나머지 충전물을 넣고 충분히 섞어준다.
3. 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성시킨다. 소금, 올리브유를 섞어준 후 충전물을 살짝 섞어준다.
4. 실온에서 약 1시간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한다./ (온도 7 ℃)
5. 성형 : **시연참조**
6. 자연발효 후, 가볍게 스팀을 준 후 약 20분간 구워준다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

뺑드 세이글(1,000g)

배합표

1차반죽	
호밀	800g
물	1,000g(88℃)
소금	20g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	2,000g
TOTAL	4,020g

스펀지(전날 냉장보관 5℃~8℃)	
강력분	1,000g
물	650g
생이스트	20g
소금	20g
액상몰트	10g
TOTAL	4,020g

본반죽	
스펀지	500g
물	1,900g
소금	20g
호밀	1,600g
몰트	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	2,000g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	400g
TOTAL	6,440g

제조공정

1. 반죽재료(1차)를 넣고 저속 2분 믹싱한다. / (반죽온도 20℃~23℃)
2. 반죽을 2시간 동안 실온발효한 후, 1차 반죽에 나머지 재료를 넣고 충분히 섞어준다.
3. 최종단계에 접어들면 나머지 충전물을 넣고 충분히 섞어준다.
4. 실온에서 약 1시간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한다./ (온도 7 ℃)
5. 성형 : **시연참조**
6. 자연발효 후, 약 50분간 구워준다. / (윗불 - 250 ℃ / 아랫불 - 240 ℃)

NOTE