

치즈 감빠뉴(150g)

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	575g
호밀	50g
물	375g
생이스트	2g
천일염	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	1,322g

폴리쉬	
강력분	375g
물	375g
생이스트	3g
TOTAL	753g



* 추가재료

1. 에멘탈 치즈(블록)
2. 에멘탈 치즈(가는 슈레드)

폴리쉬 완성시간	18시간	12시간	6시간	2시간
이스트 / 1L(물)	1~2g	3~4g	8~10g	18~20g

제조공정 ●●●

1. 발효를 마친 폴리쉬, 밀가루, 물을 넣고 저속 2분 믹싱한다.
2. '오토리즈' : 20분 ~ 60분 활용하여 저속 5분 믹싱한 후, 생이스트, 소금 투입한다. / (반죽온도 : 20°C~23°C)
3. 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한 후, 약 150g씩 분할한다. / (온도 7 °C)
4. 약 40분간 벤치타임을 준다.
5. 성형 : **시연참조**
6. 약 60분간 2차 발효(자연발효)한 반죽에 쿠프를 준다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 약 22분간 구워준다. / (윗불 - 260 °C / 아랫불 - 230 °C)

NOTE
