풍림무약주식회사

치즈 깜빠뉴

배합표

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

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

* 추가재료
1. 에멘탈 치즈(블록)
2. 에멘탈 치즈(가는 슈레드)

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

제조공정

1. 발효를 마친 '풀리쉬', 밀가루, 호밀, 물을 넣고 저속 2분 믹싱한다.
2. '오토리즈' : 20분 ~ 60분 활용하여 저속 5분 믹싱한 후, 생이스트, 소금 투입한다. / (반죽온도 : 20℃~23℃)
3. 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한 후, 약 150g씩 분할한다. / (온도 7 ℃)
4. 약 40분간 벤치타임을 준다.
5. 성형 : 에멘탈 블록치즈 약 100g을 넓게 밀어핀 반죽에 넣고 럭비공처럼 말아준다.
6. 약 60분간 2차 발효한다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 약 22분간 구워준다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

리얼다크

배합표

스펀지(전날 냉장보관 5℃~8℃)	
강력분	1,000g
물	650g
생이스트	20g
소금	20g
액상몰트	10g
TOTAL	**1,700g**

본반죽	
강력분	900g
박력분	100g
설탕	20g
연유	50g
물	250g
생이스트	30g
버터	100g
탕종	80g
소금	20g
우유	450g
스펀지	300g
초코칩	200g
오렌지필	200g
코코아(발로나)	55g
계란	100g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**200g**
TOTAL	**3,065g**

제조공정

1. 버터, 오렌지필, 초코칩 제외한 전 재료를 넣고 저속 8분 믹싱한다.
2. 반죽을 1시간 동안 실온 발효한다.
3. 1차 발효 후, 약 250g씩 분할한다. / (온도 25 ℃, 습도 75%)
4. 성형 : '럭비공' 형태로 말아서 성형한 후, 2차 발효준다. / 약 30분(온도 : 25℃, 습도 : 75%) or 약 1시간(실온)
5. 가볍게 스팀을 준 후, 약 25분간 구워준다. / (윗불 - 250 ℃ / 아랫불 - 240 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

세이글

배합표

1차반죽	
호밀	300g
뜨거운 물(88℃)	300g
TOTAL	**600g**

스펀지(전날 냉장보관 5℃~8℃)	
강력분	1,000g
물	650g
생이스트	20g
소금	20g
액상몰트	10g
TOTAL	**1,700g**

본반죽	
강력분	450g
몰트	10g
생이스트	4g
스펀지	400g
물	440g
소금	16g
호두	180g
크랜베리	180g
건포도	180g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**350g**
TOTAL	**2,210g**

제조공정

1. 호두, 크랜베리, 건포도 제외한 전 재료를 넣고 저속 2분 → 중속 5분 믹싱(물 조금 남기고)한다.
   반죽온도 : 20℃~23℃
2. 최종단계에 접어든 반죽에 나머지 물을 넣고 충분히 섞어주고 글루텐 발전을 완성한다.
3. 실온에서 약 1시간 발효 후 펀치를 준다.
4. 냉장고에 15시간 저온 장시간 숙성한다. / (온도 7 ℃)
5. 성형 : **'럭비공'형태로 말아준다.**
6. 자연발효 완료하여 가볍게 스팀을 준 후, 약 28분간 구워준다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

블랙올리브

배합표

본반죽	
강력쌀가루	1,000g
소금	22g
설탕	50g
분유	10g
물	800g
생이스트	30g
올리브오일	100g
블랙올리브	300g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**200g**
TOTAL	**2,522g**

제조공정

1. 올리브오일을 제외한 전 재료를 넣고 저속 8분 믹싱하고, 올리브오일 넣고 마무리한다.
2. 반죽을 20분 동안 실온 발효한다.
3. 1차 발효 후, 약 60g씩 분할한다. / (온도 25 ℃, 습도 75%)
4. 성형 : 럭비공처럼 말아서 성형한 후, 2차 발효준다. / 약 60분(온도 : 25℃, 습도 : 75%)
5. 가볍게 스팀을 준 후, 약 10분간 구워준다. / (윗불 - 250 ℃ / 아랫불 - 240 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

천연곡물식빵

배합표

본반죽	
강력분	700g
설탕	120g
소금	10g
버터	100g
생이스트	30g
물	600g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,020g

* 레시피에 사용할 물과 천연곡물믹스를 전날 같이 사용하여 전처리 해둔다.

제조공정

1. 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 버터를 투입하여 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 27℃)
2. 약 30분간 1차 발효한 후, 약 270g씩 분할한다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
3. 약 15분 가량 벤치타임을 준 후, 우유식빵 형태로 성형하여 마무리한다.
4. 약 30분간 2차 발효를 준다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
5. 오븐(윗불 - 160 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)에서 약 30분간 구워준다.

NOTE