

6조:염승준,허은재,임정빈,박혜영

제빵:밤식빵

밤식빵 재료

강력분: 960g

중력분:240g

물:624g

이스트:54g

제빵계량제:12g

소금:24g

설탕:144g

버터:96g

탈지분유:36g

달걀:120g

토핑재료

마가린:100g

설탕:60g

베이킹파우더:2g

달걀:60g

중력분:100g

아몬드 슬라이스:50g

밤다이스:420g

1.가루재료를 섞은다음 물과 달걀을 넣고 버터를 넣는다

다 섞으면 1차발효한다 (35분~40분)

2.1차발효 되는동안 토핑을 만든다[마가린,달걀,설탕,중력분,베이킹파우더 기준]

(마가린풀고 설탕 두번이상 나누는 다음에 달걀 두 번이상 나누고 가루친 중력분+베이킹파우더를 두 번 이상 나눠서 넣고 섞는다

3.1차발효 끝나면 분할하고(450g) 중간발효한다.(25분)

4.중간발효끝나면 성형하여 밀어퍼기 한 다음 밤을넣어 돌돌만다.

5.성형이끝나면 2차발효한다. (40분~45분)

6.2차발효 끝나면 토핑엮고(만든크림,아몬드) 오븐에 넣는다