

호밀빵 2조 복습

외부평가

부피: 꽤 크고 균일한 크기

겉질색: 약간 연한 갈색

외부의 균형: 약간 타원형

굽기 상태: 고르게 구워져 바삭거리는 식감

겉질 특성: 거칠고 단단하며 매끈한 표면

내부평가

기공: 약간 큼

조직: 약간 거칠고 잘 찢어지는 조직

속 색상: 흰 색

향: 고소하고 호밀 특유의 향

맛: 담백하고 고소한 향

총평: 호밀의 고소함과 담백하고 바삭한 제품이다.

제조과정

1. 스트레이트법 (글루텐 8~90%)
2. 1차 발효 후 분할 후 중간발효
3. 긴 타원형으로 모양 잡고 2차발효
4. 2차발효 건조시킨 후 가운데 칼집 넣고 굽기(윗불: 200도, 아랫불:180도 굽는시간: 40~45분)

상품가치성: 풍미가 깊고 건강을 중시하는 소비자층들에게 식사용으로 쓰이기도 한다. 또한 노화가 더더 재고관리 유리, 고단가 책정도 가능해 베이커리의 수익성을 높여줌