



BREAD RECIPE

BASIL SALT BREAD

바질페스토 소금빵

로스팅 박력쌀가루로 고소함 UP! 바질향으로 물리지 않는 소금빵 ♡



재료	8개 75g 분할	16개 75g 분할
----	--------------	---------------

반죽 DOUGH

강력분 (코끼리)	134g	267g
프랑스 T55	104g	209g
로스팅 박력쌀가루	83g	167g
설탕	14g	27g
소금	6g	12g
인스턴트 이스트 (사프 레드)	3.3g	6.7g
물	231g	461g
우유	33g	65g
무염버터	17g	35g
탈지분유	15g	31g
합계	640g	1281g
분할	75g × 8개	75g × 16개

충전물 FILLING

충전버터 (개당 10g)	80g	160g
바질페스토 (반죽에 한 줄)	80g	160g

바질소스 SAUCE

마요네즈	25g	50g
설탕	10g	20g
꿀	12g	24g
물	12g	24g
바질페스토	15g	30g
합계	74g	148g

굽기 BAKE

예열	250°C 30분	250°C 30분
넣고 · 스팀	230°C 4분	230°C 4분
낮춰서	200°C 10분	200°C 10분

반죽 온도 25~27°C · 28°C를 넘으면 멈추고 5분 냉장

작업순서



재료 준비 → 믹싱 → 1차 발효 → 분할 → 성형 → 바질 토핑 → 2차 발효 → 굽기

성형하기



바질페스토 넣고 성형하기

- 1 밀대로 밀어 편 반죽 위에 버터 올리고 그 아래로 바질 페스토를 짹 짜주세요.
- 2 반죽 하나 당 10g 정도의 바질 페스토를 사용해주세요. 과하면 반죽 사이로 새어나와요.
- 3 페스토는 반죽의 꼬리 부터 10~15cm 정도 남겨주세요.
- 4 반죽 머리를 한번 들어올린 다음 돌돌돌 말아주세요.

바질 소스 만들기



바질소금빵의 킁! 소스 만들기

- 1 설탕, 꿀 물을 넣고 약한불에서 설탕이 물에 녹을 때 까지 끓여주세요.
- 2 1번에 마요네즈, 바질페스토 넣고 잘 섞어 주세요.
- 3 냉장보관하여 식혔다가 사용해주세요.

* 저는 다 넣고 섞었지만, 순서 잘 지켜서 만드시면 더 부드러운 소스로 완성됩니다!

사용한 제품 소개

이 레시피에 사용한 재료 소개입니다! 이미지 클릭하시면 해당 링크로 이동됩니다.



로스팅 박력 쌀가루

일반 박력쌀가루와 달리 고소한 풍미가 살아나 더 고소, 구수한 베이스가 됩니다.

[현재 품절 · 재입고 시 링크 연결해드릴게요](#)



생바질페스토

갓 수확한 바질로 만든 생바질페스토 ♥
~9/16 공구 마감!

[구매 링크 · 802bakeryX이태리정미소](#)