

BREAD RECIPE

CIABATTA



치아바타

냉장숙성 18시간 · 6개 분량 · 반죽기 없이 손으로



재료

6개
156g 분할

반죽 DOUGH

강력분 (코끼리)	500g
물	400g
소금	10g
인스턴트 드라이이스트	2.5g
올리브유 · 두세 번 나눠 넣는다	25g
합계	937.5g
분할	156g × 6개

발효 FERMENT

폴딩 · 30분 간격	4회
냉장 · 3~5°C	18시간
2차 발효 · 실온	40~60분

굽기 BAKE · 스테그

예열 · 철판 함께	250°C 40분
넣고 · 스팀 · 팬 오프	220°C 16분

반죽 온도 26~27°C · 30°C를 넘을 것 같으면 얼음물

작업순서



섞기 → 소금 → 올리브유 → 폴딩 4회 → 냉장 18시간 → 분할 → 2차 발효 → 굽기

첫날 · 섞고 접기



반죽기 없이 손으로 만드어요

- 1 강력분에 이스트를 먼저 골고루 섞고 물을 부어주세요. 주걱으로 날가루만 없어질 정도로 섞고, 치대지 않아요.
- 2 40분 뒤 소금을 넣고 손으로 충분히 섞어주세요.
- 3 올리브유는 두세 번 나눠 넣어주세요. 반죽이 다 먹은 걸 보고 다음을 넣어요.
- 4 30분 간격으로 4번 폴딩해요. 손에 물을 묻히고 사방으로 늘렸다 접어주세요.
- 5 4번째 폴딩이 끝나면 뚜껑을 덮어 냉장(3~5℃)에서 18시간 두세요.

* 올리브유를 한 번에 부으면 반죽이 다 먹지 못하고 미끄러져요. 꼭 나눠 넣어주세요.

이튿날 · 나누고 굽기



차가울 때 자르고, 짧게 구워요

- 1 오븐을 250°C로 40분 이상 예열해주세요. 철판(또는 돌판)을 함께 넣고 팬은 꺼주세요.
- 2 덧가루를 넉넉히 뿌리고 차가운 반죽을 통째로 쏘아, 살살 밀어 직사각형으로 만들어주세요. 둥글리지 않아요.
- 3 스크레이퍼로 6등분해주세요. 약 156g씩, 톱질하듯 자르지 않아요.
- 4 덧가루 뿌린 천 위에서 실온 40~60분 2차 발효해요.
- 5 넣자마자 분무기로 스팀을 충분히 주고, 220°C로 낮춰 16분 구워주세요. 팬은 굽는 내내 꺼요.

* 색이 부족해도 온도를 올리지 마세요. 220°C 그대로 2분씩 더 봐요.

사용한 제품 소개

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



카푸토 드라이이스트

반죽에 0.5%, 2.5g 들어가요.
적게 넣고 길게 발효시켜요.

구매 링크 · 쿠팡



플뢰르 드 셀 천일염

반죽에 2%, 10g.
물과 이스트를 섞고 40분 뒤에 넣어요.

구매 링크 · 쿠팡



베제카 올리브오일

반죽에 5%, 25g.
두세 번 나눠 넣어 반죽이 다 먹게 해요.

구매 링크 · 베제카



빵 캔버스천

나눔 반죽을 사이사이에 놓혀
실은 2차 발효 40~60분 동안 모양을 잡
아요.

구매 링크 · 쿠팡



반죽 스크래퍼

차가운 반죽을 156g씩 6등분할 때 써요.
튼질하듯 자르지 않고 한 번에 눌러요.

구매 링크 · 쿠팡



슈가파우더 체망

덧가루를 고르게 뿌릴 때 써요.
수분 80% 반죽이라 덧가루가 넉넉해야
해요.

구매 링크 · 쿠팡

* 이 카드의 구매 링크에는 쿠팡 파트너스 활동이 포함되어 있으며, 이에 따른 일정액의 수수료를 제공받습니다.