BREAD RECIPE

SOFT SALT BREAD



지음 802BAKERY

802BAKERY RECIPE

4가지맛 소금빵

쌀가루를 섞어 식어도 질기지 않아요 · 소금빵팬 8구 기준

재료	8구 70g 분할

반죽 DOUGH

강력분 (코끼리)	250g
강력쌀가루	84g
설탕	20g
소금	7g
탈지분유	10g
드라이이스트 (레드)	4g
물	183ml
우유	66ml
무염버터	20g
합계	**약 644g**
분할	**70g**

70g씩 나누고 남은 반죽은 조금씩 나눠 넣어 주세요

충전물 FILLING

충전용 버터 · 개당 10g · 냉동	10g × 8개

굽기 BAKE

250도 예열 후 200도에서 14~15분 구워주세요.

작업순서





재료 계량 → 저속 믹싱 → 버터 넣고 믹싱 · 반죽 온도 27°C → 1차 발효 · 손가락 구멍 확인 → 70g 분할 · 둥글리기 → 10분 휴지 → 물방울 가성형 15cm → 30cm로 밀어 냉동 버터 넣고 말기 → 2차 발효 → 토핑 소금 뿌려 굽기 → 식혀서 4가지 맛 채우기

802BAKERY RECIPE

4가지 맛 채우기

8구를 맛별로 2개씩 · 한 김 식힌 뒤 채워요

재료	1개	3개
마스카포네생크림 CREAM		
생크림	57g	170g
마스카포네	18g	53g
설탕	6g	17g
바닐라빈페이스트	0.2g	0.7g
고구마맛탕 SWEET POTATO		
고구마 · 1개 약 160g	1개	3개
생크림	37g	111g
꿀	20g	60g
코팅 · 설탕	35g	105g
코팅 · 물	18g	54g
에그마요 EGG MAYO		
계란	2개	6개
마요네즈	13g	39g
소금 · 후추	약간	약간
올리브치즈 OLIVE CHEESE		
다진 올리브 · 성형할 때 넣어요	적당량	적당량
체다치즈	1장	3장

1개 분량은 생크림이 적어 휘핑이 어려울 수 있어요. 3개 분량으로 만들어 주세요

4가지 맛 만드는 법






소금빵 가운데에 칼집을 내고 채워요

1. 마스카포네생크림 — 차가운 생크림에 마스카포네 · 설탕 · 바닐라빈페이스트를 넣고 단단하게 휘핑해요. 한 개에 80g 짜 넣어요.
2. 고구마맛탕 — 고구마를 쪄서 따뜻할 때 으깨고 생크림 · 꿀을 섞어 채워요. 설탕과 물은 젓지 않고 중약불로 끓여, 아주 연한 금빛이 돌면 바로 위에 입혀요.
3. 에그마요 — 완숙으로 삶은 계란을 잘게 다지고 마요네즈 · 소금 · 후추로 간해 듬뿍 채워요.
4. 올리브치즈 — 버터 넣고 성형할 때 다진 올리브를 같이 말아요. 구워 나오면 체다치즈를 1장 올려요.

* 맛탕 코팅은 잔열로도 색이 계속 진해져요. 금빛이 돌면 불을 꺼 주세요.

사용한 제품 소개

이 레시피에 사용한 재료 소개 입니다! 이미지 클릭하시면 해당 링크로 이동됩니다.



우정 화이트 소금빵팬

영상에서 구운 8구 팬이에요.

구매 링크 · 쿠팡



코끼리 강력 밀가루

반죽에 250g.
쌀가루와 섞어 써요.

구매 링크 · 쿠팡



골드 강력쌀가루

반죽에 84g.
식어도 질기지 않게 해줘요.

구매 링크 · 쿠팡



게랑드 소금

반죽에 7g.

구매 링크 · 쿠팡



안데스 토핑 소금

굽기 전에 위에 뿌려요.
구워도 녹지 않아요.

구매 링크 · 쿠팡



사프 레드 드라이이스트

반죽에 4g.

구매 링크 · 쿠팡



서울우유 탈지분유

반죽에 10g.
우유 풍미를 더해줘요.

구매 링크 · 쿠팡

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

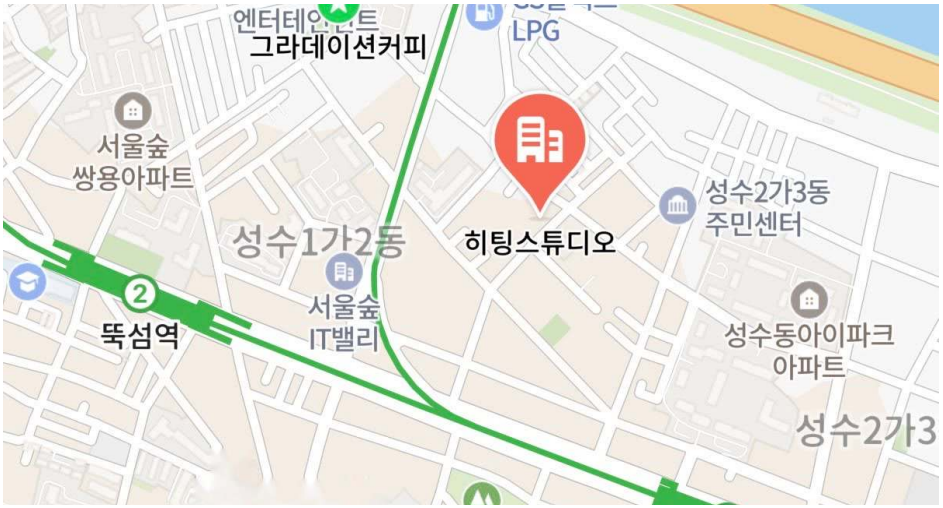
함께 만든 곳 · 성수 히팅스튜디오

10월 9일 802 베이킹데이에서 이 4가지 맛 소금빵을 함께 만든 공간이에요.









© NAVER Corp.

공간	빵과 커피를 자유롭게 만들 수 있는 공유 연습 공간이에요.
주소	서울 성동구 성수일로12길 20, 성동안심상가 303호
오시는 길	2호선 성수역 1번 출구 도보 8분 · 뚝섬역 4번 출구 도보 9분
주차	150m 거리 공영주차장을 이용해 주세요. 건물 안 주차는 각자 정산이에요.
이용 시간	월~토 10:00 ~ 20:00 · 일요일 휴무
문의	0507-1322-4034

네이버 지도 → 블로그 →