

| 홍국쌀식빵 (개당 450g) | | | | | | | |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 재료 | 4개 | 8개 | 12개 | 16개 | 18개 | 20개 | 24개 |
| 쌀가루 | 656 | 1,312 | 1,968 | 2,624 | 2,952 | 3,280 | 3,936 |
| 글루텐 | 144 | 288 | 432 | 576 | 648 | 720 | 864 |
| 홍국 | 28 | 60 | 90 | 118 | 126 | 146 | 180 |
| 소금 | 15 | 29 | 43 | 58 | 68 | 73 | 86 |
| 설탕 | 68 | 136 | 204 | 272 | 306 | 340 | 408 |
| 이스트 | 14 | 27 | 41 | 54 | 63 | 68 | 82 |
| 탕종 | 108 | 216 | 324 | 432 | 486 | 540 | 648 |
| 우유버터 | 80 | 160 | 240 | 320 | 360 | 400 | 480 |
| 전란액 | 88 | 176 | 264 | 352 | 396 | 440 | 528 |
| 우유 | 216 | 464 | 696 | 928 | 972 | 1,144 | 1,392 |
| 물 | 424 | 848 | 1,272 | 1,696 | 1,908 | 2,120 | 2,544 |
| 합계 | 1,841 | 3,716 | 5,574 | 7,430 | 8,285 | 9,271 | 11,148 |

홍국쌀식빵 / 플레인식빵

- 반죽

전 재료 믹싱
- 휴지

반죽 후 실내에서 10분 휴지
- 분할

450g 분할 후 10분 휴지
- 성형
- 발효

발효실에서 60분 발효
- 굽기

175℃ / 210℃에서 20분 굽는다