

플레인식빵 (개당 450g)

재료	4개	8개	12개	16개	18개	20개	24개
강력쌀	676	1,352	2,028	2,706	3,042	3,382	4,056
글루텐	148	296	444	594	666	742	888
소금	15	30	45	60	68	75	90
설탕	72	144	216	288	324	360	432
이스트	14	28	42	57	63	71	84
탕종	112	224	336	450	504	562	672
버터	82	164	246	330	369	412	492
계란	90	180	270	363	405	453	540
우유	240	480	720	957	1,080	1,197	1,440
물	396	792	1,188	1,584	1,782	1,980	2,376
합계	1,845	3,690	5,535	7,389	8,303	9,234	11,070

홍국쌀식빵 / 플레인식빵

1. 반죽

전 재료 믹싱

2. 휴지

반죽 후 실내에서 10분 휴지

3. 분할

450g 분할 후 10분 휴지

4. 성형

5. 발효

발효실에서 60분 발효

6. 굽기

175°C / 210°C에서 20분 굽는다