

모닝빵 (개당 60g)						
재료	100개	120개	140개	160개	180개	200개
박력쌀(82%)	2,460	2,952	3,444	3,936	4,428	4,920
글루텐(18%)	540	648	756	864	972	1,080
이스트(1.5%)	45	54	63	72	81	90
소금(1.4%)	42	50	59	67	76	84
설탕(8%)	240	288	336	384	432	480
앵커버터(8%)	240	288	336	384	432	480
사과즙(34%)	1,020	1,224	1,428	1,632	1,836	2,040
우유(26%)	780	936	1,092	1,248	1,404	1,560
전란(13%)	390	468	546	624	702	780
물(19%)	570	684	798	912	1,026	1,140
합계	6,327	7,592	8,858	10,123	11,389	12,654

모닝빵

- 반죽
 

전 재료 믹싱
- 휴지
 

반죽 후 실내에서 10분 휴지
- 분할
 

60g 분할 후 10분 휴지
- 성형
 

2차 등굴리기
- 발효
 

발효실에서 30~35분 발효
- 굽기
 

190℃ / 180℃에서 14분 굽는다