

## 깜빠뉴 (개당 350g)

| 재료        | 4개    | 6개    | 8개    | 10개   | 12개   | 15개   | 20개   |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 호밀(15%)   | 96    | 144   | 192   | 240   | 288   | 360   | 480   |
| 통밀(20%)   | 128   | 192   | 256   | 320   | 384   | 480   | 640   |
| 백밀(65%)   | 416   | 624   | 832   | 1,040 | 1,248 | 1,560 | 2,080 |
| 소금(1.8%)  | 11    | 17    | 23    | 28    | 34    | 42    | 56    |
| 이스트(0.2%) | 1     | 2     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     |
| 설탕(6%)    | 38    | 58    | 77    | 96    | 115   | 144   | 192   |
| 발효종(14%)  | 90    | 134   | 180   | 224   | 269   | 336   | 448   |
| 크랜베리(16%) | 102   | 154   | 205   | 256   | 307   | 384   | 512   |
| 호두(16%)   | 102   | 154   | 205   | 256   | 307   | 384   | 512   |
| 정제수(69%)  | 440   | 660   | 880   | 1,100 | 1,320 | 1,650 | 2,200 |
| 합계        | 1,424 | 2,139 | 2,852 | 3,563 | 4,276 | 5,345 | 7,126 |

## 깜빠뉴

- 반죽  
전 재료 믹싱
- 전날 반죽 후 하루 동안 발효
- 분할  
350g으로 분할
- 발효실에서 40분 1차 발효
- 성형
- 발효실에서 40분 2차 발효
- 굽기  
250°C / 250°C 예열  
230°C / 230°C 10분 1차 굽기  
220°C / 200°C 15분 2차 굽기