

# Recipe Card

## 명란감태 바게트 (8개 분량)

### Ingredients

#### 본반죽

강력쌀가루	600g
소금	12g
분유	6g
레드이스트	12g
액상몰트	2g
르방리퀴드	130g
물	400g
개량제	10g

#### 명란소스

명란마요네즈	170g
다진마늘	10g
버터	30g
파프리카시즈닝	4g
연유	10g

#### 충전물

감자샐러드	800g
(각 100g씩 사용)	
장식용 감태	1장
(각 1/8씩 사용)	

### Recipe

- 모든재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
- 1차발효 없이 150g씩 분할하고 10분간 중간발효 후 바게트모양으로 성형하여 발효실에 발효 시킨다.
- 명란소스는 다진마늘과 버터를 볶아준 후 파프리카시즈닝을 넣어 고추기름을 만들어준다.
- 1에 명란마요네즈를 4~5번 나눠서 섞어주고 연유를 넣고 마무리한다. (명란마요네즈를 한번에 넣으면 버터가 굳을 수 있다.)
- 2차발효가 완료된 빵은 일자로 칼집을 넣고 180/180에 25분간 소성한다.
- 오븐에서 나온 빵은 빵칼을 이용하여 중간부분을 잘라 감자샐러드를 넣고 찢주머니를 이용하여 명란소스를 뿌린 후 감태를 올린다.
- 180도 오븐에 5분간 파베이킹한다.

# Recipe Card

## 명란감태 바게트



칼집넣기



감태자르기



굽기 전 준비



완제품