

# Recipe Card

## 베이컨치즈 브레드 (8개분량)

### Ingredients

#### 본반죽

강력분	600g
설탕	18g
소금	12g
에스키모	15g
분유	24g
레드이스트	16g
계란	1개
버터	32g
르방리퀴드	120g
물	320g

#### 소스

버터	112g
설탕	40g
다진마늘	15g
생크림	30g
소금	1g
마요네즈	25g
파슬리	1꼬집

#### 충전물

베이컨	8장
(각 1장씩 사용)	
크림치즈	160g
(각 20g씩 사용)	

#### 토픽

파마산분말	120g
(각 15g씩 사용)	

### Recipe

- 모든재료를 넣고 최종단계까지 믹싱 후 급속냉동 시킨다.  
(하루전에 냉장 해동시키며 1차발효는 냉장고에서 끝난다.)
- 소스는 버터,설탕,다진마늘,생크림,소금을 넣고 끓여준 뒤  
마요네즈에 3번 정도 나눠서 섞어준 후 파슬리를 넣어준다.  
(소스는 만들어서 냉장보관하여 포마드상태에서 바른다.)
- 냉장고에 있는 반죽을 150g씩 분할하여 중간발효 시킨다.
- 반죽을 얇고 길게 베이컨 길이 만큼 밀어준 후  
반죽위에 베이컨 1장과 크림치즈 20g을 넣고 봉해준다.
- 성형이 완료 된 빵에 분무기로 물을 부려서 파마산 분말을 묻힌  
뒤 칼집을 사선으로 6개 넣고 2차발효 시킨다.
- 발효가 완료된 빵에 소스를 바르고 200/180도에 15간 굽는다.

# Recipe Card

## 베이컨치즈 브레드

