

밀술 활용 제빵 3종 제조기술

배경 및 필요성

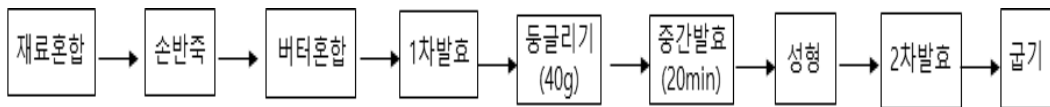
- 강원도 대표 특산물을 활용한 다양한 가공품 개발로 현장애로 해결

기술이전 내용

- 발효종 모닝빵: 강원도 전통주의 재래누룩에서 발굴한 제빵용 발효종과 송화가루, 연잎가루 등을 활용하여 제조
- 발효종 제조과정

재 료	중 량	< 발효조건 > ※ 온도: 25~30℃, 시간: 12~15hr
밀 술	120	
강력분	100	
꿀	10	

- 발효종 모닝빵 제조과정



- 1차 발효조건: 습도 85~90%, 온도 35℃, 5hr
- 2차 발효조건: 습도 90~95%, 온도 40℃, 2hr
- 오븐 조건: 온도 170℃, 시간 12~15min

파급효과

- 재배단지, 반가공, 상품화가 연계된 상품 개발로 농가소득 증대

기술산업화 내역

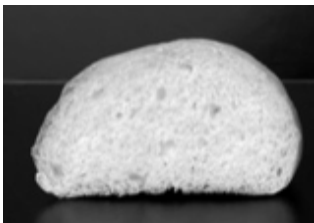
- 주식회사 미담양조장(홍천)

세부 연구결과

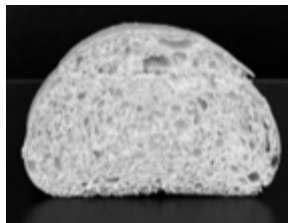
○ 발효종 모닝빵 배합비

(단위: g)

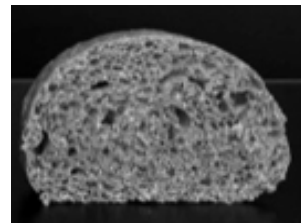
재 료	미담빵	송화빵	연잎빵
강력분	350	329	329
* 발효종	100	100	100
설탕	50	50	50
소금	5	5	5
우유	160	160	160
계란	50	50	50
버터	50	50	50
송화가루	-	21	-
연잎가루	-	-	21



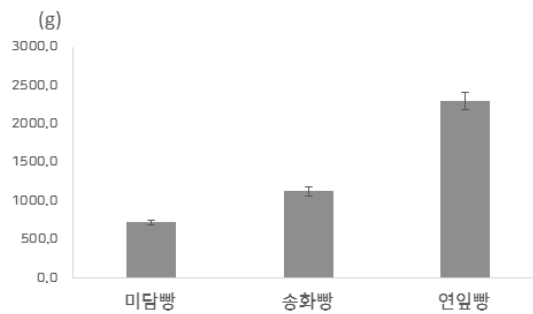
미담빵



송화빵



연잎빵



경도 비교

농식품연구소

담당자: 박지선, 장은하, 임재길, 김경대, 이기연, 이재희, 함진관
(033)248-6525 jisun2346@korea.kr