



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년09월01일

(11) 등록번호 10-1549371

(24) 등록일자 2015년08월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A21D 13/00 (2006.01)

(52) CPC특허분류(Coo. Cl.)

A21D 13/00 (2013.01)

A21D 13/0022 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0061267

(22) 출원일자 2015년04월30일

심사청구일자 2015년04월30일

(56) 선행기술조사문헌

KR101466231 B1

KR1019990039372 A

KR1020070119136 A

KR1020140084404 A

(73) 특허권자

박명수

전라북도 전주시 완산구 홍산로 390, 102동 1101호 (효자동3가, 서부신시가지아이파크)

(72) 발명자

박명수

전라북도 전주시 완산구 홍산로 390, 102동 1101호 (효자동3가, 서부신시가지아이파크)

(74) 대리인

김성대

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 이형곤

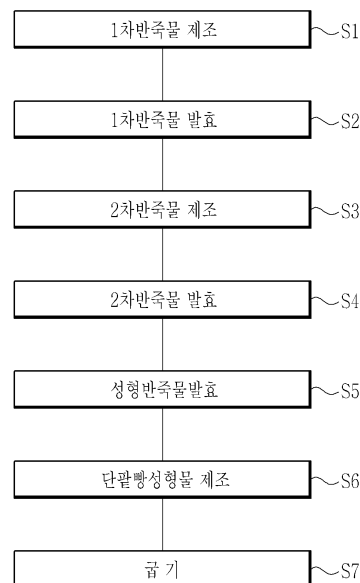
(54) 발명의 명칭 **막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법이 개시되는 것으로, 강력분 500 중량부에 모주 270 중량부와 막걸리 270 중량부를 혼합하여 1차 반죽물을 제조하는 제1공정(S1); 제1공정에 의해 제조된 1차반죽물을 상온 27℃로 240분 동안 발효시키는 제2공정(S2); 제2공정에 의해 발효된 1차반죽물과 강력분 500 중량부, 설탕 250 중

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



량부, 소금 15 중량부, 골드이스트 15 중량부, 버터 150 중량부, 분유 20 중량부, 생이스트 10 중량부, 계란 4개를 반죽기에 넣어 9분간 반죽하여 2차 반죽물을 제조하는 제3공정(S3); 2차 반죽물을 상온 27℃로 60분 동안 발효하는 제4공정(S4); 제4공정에 의해 발효된 2차 반죽물을 단팥빵 크기의 성형반죽물로 떼어내어 20분동안 상온 27℃로 발효하는 제5공정(S5); 제5공정에 의해 발효된 성형반죽물에 팥소 60g을 넣은 후 단팥빵 형상으로 단팥빵 성형물을 성형하는 제6공정(S6); 성형된 단팥빵성형물을 상온 27℃에서 60분 동안 발효시킨 후 오븐에 넣어 180℃ ~ 210℃의 온도로 12분 동안 굽는 제7공정(S7)으로 구비되어 이루어진다.

특허청구의 범위

청구항 1

강력분 500 중량부에 모주 270 중량부와 막걸리 270 중량부를 혼합하여 1차 반죽물을 제조하는 제1공정(S1);

제1공정에 의해 제조된 1차반죽물을 상온 27℃로 240분 동안 발효시키는 제2공정(S2);

제2공정에 의해 발효된 1차반죽물과 강력분 500 중량부, 설탕 250 중량부, 소금 15 중량부, 골드이스트 15 중량부, 버터 150 중량부, 분유 20 중량부, 생이스트 10 중량부, 계란 4개를 반죽기에 넣어 9분간 반죽하여 2차 반죽물을 제조하는 제3공정(S3);

2차 반죽물을 상온 27℃로 60분 동안 발효하는 제4공정(S4);

제4공정에 의해 발효된 2차 반죽물을 단팥빵 크기의 성형반죽물로 떼어내어 20분동안 상온 27℃로 발효하는 제5공정(S5);

제5공정에 의해 발효된 성형반죽물에 팔소 60g을 넣은 후 단팥빵 형상으로 단팥빵성형물을 성형하는 제6공정(S6);

성형된 단팥빵성형물을 상온 27℃에서 60분 동안 발효시킨 후 오븐에 넣어 180℃ ~ 210℃의 온도로 12분 동안 굽는 제7공정(S7)으로 구비되어 이루어지는 것을 특징으로 하는 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 막걸리와 모주를 강력분과 같이 반죽을 하여 단팥빵을 제조함에 따라 식감과 풍미를 향상시키는 물론 소화흡수가 용이하도록 한 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 단팥빵은 빵 안에 달콤한 팔소가 들어가 있는 빵으로 빵을 먹을 때 단팥의 달콤한 맛이 어우러지도록 하여 남녀노소 누구나 즐길 수 있도록 하고 있다.

[0003] 단팥빵을 만드는 방법은, 대개 밀가루를 주성분으로 하는 반죽을 만들고 만들어진 반죽의 일부를 떼어내고 떼어낸 반죽의 일부의 중량을 등글게 한 후 팔소를 넣어 빵의 모양으로 성형한 다음 오븐을 이용하여 구워냄으로써 단팥빵을 제조하도록 하고 있다.

[0004] 이와 같은 종래 단팥빵은 밀가루와 물을 이용하여 반죽을 하기 때문에 만들어진 빵을 먹은 후 소화가 제대로 되지 않고 풍미는 물론 식감이 떨어지는 문제점이 있다.

[0005] 또한, 빵의 맛보다는 팔소로 들어가는 단팥의 맛이 강해 단맛에 의해 단팥빵을 많이 먹지 못하고 쉽게 질리게 되는 문제점이 있다.

[0006] 종래 기술을 살펴보면, 등록특허 10-0815457호인 단팥빵과 그 제조방법이 안출된 바 있으며, 이는 빵 본체와, 그 안에 들어있는 팔소를 포함하여 이루어진 단팥빵에 있어서, 상기 빵 본체는 백미분 80~50wt%와 흑미분 20~50wt%의 혼합물인 쌀가루를 주성분으로 하고, 상기 팔소는 단팥과 찹쌀떡이 1:1 무게비율로 혼합되도록 이루어져 있다.

[0007] 이러한 종래 기술은 쌀 특유의 쫄깃함에 의해 빵의 식감을 더하여 단팥빵이 쉽게 질리지 않도록 하고 있다.

[0008] 그러나, 종래 기술에 의해 만들어진 단팥빵은 쌀을 주성분으로 하고 있기 때문에 단팥빵의 풍부한 볼륨감이 저하되는 문제점이 있으며 단팥빵 고유의 풍미가 떨어지는 문제점이 있다.

[0009] 한편, 스팀방식으로 빵을 제조할 때 반죽에 막걸리를 이용하여 빵을 제조하는 방법이 안출된 바 있다.

- [0010] 종래 기술인, 등록특허 10-0803332호인 곡분과 막걸리를 이용한 스팀방식 빵 제조방법이 안출된 바 있으며, 이는 초산전분, 잔탄검, 설탕, 분리대두단백, 물, 효소로 이루어지는 40~66 중량부의 1차 혼합물을 믹싱하여 배합물을 조성하는 1차 혼합물 배합단계와, 상기 1차 혼합물 배합단계에 따라 배합된 1차 혼합물에 막걸리, 효모, 물, 소금, 버터로 이루어진 95~120 중량부의 2차 혼합물과 곡분 100 중량부를 투입하여 믹싱하는 2차 혼합물 배합단계를 통해 반죽물을 조성하는 반죽물 조성단계와, 상기 반죽물 조성단계에 따라 조성된 반죽물을 20~40℃에서 30~90분 동안 발효하는 1차 발효단계와, 1차 발효단계를 통해 발효된 반죽물을 다시 믹싱하는 재믹싱단계와, 재 믹싱된 반죽물을 20~40℃에서 30~90분 동안 다시 발효시키는 2차 발효단계와, 2차 발효단계에 따라 발효된 반죽물을 찌는 스티밍단계로 이루어져 있다.
- [0011] 이러한 종래 기술은 곡분을 이용함에 따라 빵에 대한 풍부한 볼륨감을 갖도록 하고 곡분이 갖는 특유의 쫄깃함을 얻을 수 있도록 하고 있다.
- [0012] 그러나, 종래 기술의 경우 스팀에 의해 빵을 제조함에 따라 오븐에 구워 단팥빵을 제조하기에는 어려운 문제점이 있다.
- [0013] 이외에도 다양한 빵을 제조하는 방법들이 안출되고는 있으나, 이들은 막걸리만을 이용하여 빵을 제조함에 따라 막걸리의 고유 냄새를 그대로 갖고 있음에 따라 고소한 풍미를 갖기에는 다소 부족한 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0014] (특허문헌 0001) 대한민국등록특허 10-0815457호(2008.09.14. 등록)
- (특허문헌 0002) 대한민국등록특허 10-0803332호(2008.02.04. 등록)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0015] 본 발명은 단팥빵을 제조함에 있어서 막걸리와 모주를 혼합하여 반죽함에 따라 막걸리 고유의 냄새를 최소화하고 소화 흡수성을 향상시킬 수 있으며 오븐에 구워 단팥빵을 제조하도록 할 뿐만 아니라, 반죽물을 즉시 사용하지 않고 발효시킴에 따라 쫄득거림과 쫄깃한 식감을 얻을 수 있도록 한 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0016] 상기 목적을 달성하기 위한 수단으로 본 발명인 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법은, 강력분 500 중량부에 모주 270 중량부와 막걸리 270 중량부를 혼합하여 1차 반죽물을 제조하는 제1공정; 제1공정에 의해 제조된 1차반죽물을 상온 27℃로 240분 동안 발효시키는 제2공정; 제2공정에 의해 발효된 1차반죽물과 강력분 500 중량부, 설탕 250 중량부, 소금 15 중량부, 골드이스트 15 중량부, 버터 150 중량부, 분유 20 중량부, 생이스트 10 중량부, 계란 4개를 반죽기에 넣어 9분간 반죽하여 2차 반죽물을 제조하는 제3공정; 2차 반죽물을 상온 27℃로 60분 동안 발효하는 제4공정; 제4공정에 의해 발효된 2차 반죽물을 단팥빵 크기의 성형반죽물로 떼어내어 20분 동안 상온 27℃로 발효하는 제5공정; 제5공정에 의해 발효된 성형반죽물에 팔소 60g을 넣은 후 단팥빵 형상으로 단팥빵성형물을 성형하는 제6공정; 성형된 단팥빵성형물을 상온 27℃에서 60분 동안 발효시킨 후 오븐에 넣어 180℃ ~ 210℃의 온도로 12분 동안 굽는 제7공정으로 구비되어 이루어진다.

발명의 효과

- [0017] 본 발명은 1차 반죽물을 제조하는 공정에서 막걸리와 모주를 섞어 1차 반죽물을 반죽하기 때문에 반죽물에 대한 발효성은 유지하면서 모주가 갖고 있는 한약성분을 그대로 반죽물에 함유시킬 수 있어 단팥빵을 웰빙식품으로

이용할 수 있고 막걸리의 냄새를 중화시켜 줌에 따라 단팥빵을 통해 막걸리 냄새가 발생하는 것을 최소화할 수 있으며 부드러움과 쫄깃함 및 쫄득함의 식감을 얻을 수 있다.

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명인 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법의 공정을 나타낸 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

이하, 상기 목적 외에 본 발명의 다른 목적 및 특징들은 첨부 도면을 참조한 실시 예에 대한 설명을 통하여 명백히 드러나게 될 것이다.

다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가지고 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 의미를 가진 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

이하에서는, 본 발명의 실시예에 따른 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법을 첨부된 도면을 참고하여 좀 더 구체적으로 설명한다.

도시된 바와 같이 본 발명인 막걸리와 모주를 이용한 단팥빵 제조방법은, 1차반죽물을 제조하는 제1공정(S1), 1차반죽물을 발효하는 제2공정(S2), 2차반죽물을 제조하는 제3공정(S3), 2차반죽물을 발효하는 제4공정(S4), 성형반죽물을 제조하는 제5공정(S5), 단팥빵성형물을 제조하는 제6공정(S6), 단팥빵을 구워내는 공정인 제7공정(S7)으로 이루어진다.

본 발명의 제1공정(S1)은, 강력분 500 중량부에 모주 270 중량부와 막걸리 270 중량부를 혼합하여 1차 반죽물을 제조하는 공정이다.

이 때, 강력분 500 중량부와 모주 270 중량부 및 막걸리 270 중량부는, 각각 강력분 500g, 모주 270g, 막걸리 270g으로 이루어질 수 있다.

강력분은 글루텐의 양이 35% 이상으로 물을 넣어 반죽했을 때 끈기가 많은 밀가루를 말하는 것으로, 빵이나 국수를 만들 때 사용된다.

모주라 함은, 인목대비의 어머니인 노씨부인이 광해군 때 제주도에 귀향가서 술지게미를 재탕하여 만든 것을 말하는 것으로, 술을 거르고 난 술지게미에 물을 타서 뜨끈뜨끈하게 끓여낸 알코올 농도가 맹물을 겨우 면하는 정도로 낮은 술이며 전주모주가 유명한 것으로 본 발명의 모주는 전주모주를 사용한다.

이러한 모주(母酒)를 만드는 과정에서 생강, 대추, 감초, 인삼, 찹, 계피가루를 넣어 끓여 내기 때문에 모주에 생강, 대추, 감초, 인삼, 찹, 계피의 성분이 포함되어 있다.

이에 따라, 본 발명의 제1공정(S1)에서 모주 270 중량부와 막걸리 270 중량부를 이용하여 강력분 500 중량부를 반죽하여 1차반죽물을 제조함에 따라, 1차반죽물의 발효성은 그대로 유지하면서 모주의 성분이 1차반죽물에 함유될 수 있어 단팥빵을 먹을 때 밀가루와 막걸리 냄새가 아닌 모주의 향과 맛이 더해질 수 있기 때문에 풍미는 물론 식감을 크게 향상시킬 수 있다.

상기 제2공정(S2)은, 제1공정에 의해 제조된 1차반죽물을 상온 27℃로 240분 동안 발효시키는 공정이다.

이와 같이, 제2공정(S2)에서 1차반죽물을 상온 27℃로 240분 동안 발효시키는 과정에서 1차반죽물을 제조할 때의 막걸리 270 중량부에 의해 1차반죽물이 발효됨이 전혀 문제가 없다.

본 발명의 제3공정(S3)은, 제2공정에 의해 발효된 1차반죽물과 강력분 500 중량부, 설탕 250 중량부, 소금 15 중량부, 골드이스트 15 중량부, 버터 150 중량부, 분유 20 중량부, 생이스트 10 중량부, 계란 4개를 반죽기에 넣어 9분간 반죽하여 2차 반죽물을 제조하는 공정이다.

[0032] 이와 같이 제1공정(S1)과 제2공정(S2)에 의해 제조된 1차반죽물을 강력분 500 중량부, 설탕 250 중량부, 소금 15 중량부, 골드이스트 15 중량부, 버터 150 중량부, 분유 20 중량부, 생이스트 10 중량부, 계란 4개와 같이 혼합 반죽하여 2차반죽물을 제조함에 따라 모주의 성분이 날라가는 것을 방지하고 단팥빵의 식감을 더욱 부드럽게 하여 준다.

[0033] 본 발명의 제4공정(S4)은, 2차 반죽물을 상온 27℃로 60분 동안 발효하는 공정으로 2차반죽물을 다시 상온 27℃의 온도에서 60분 동안 발효시킴에 따라 골드이스트와 생이스트가 활성화 될 수 있으며 반죽물을 탱탱하게 유지할 수 있어 식감이 좋을 뿐만 아니라 단팥빵을 구워 낼 때의 부풀어짐을 향상시킬 수 있다.

[0034] 본 발명의 제5공정(S5)은, 제4공정에 의해 발효된 2차 반죽물을 단팥빵 크기의 성형반죽물로 떼어내어 20분동안 상온 27℃로 발효하는 공정이고, 제5공정에 의해 발효된 성형반죽물에 팔소 60g을 넣은 후 단팥빵 형상으로 단팥빵성형물을 성형하는 공정이 본 발명의 제6공정(S6)이다.

[0035] 이 때 제5공정(S5)에서 성형반죽물을 다시 상온 27℃의 온도로 20분 동안 발효시키는 이유는, 단팥빵을 구워낼 때의 부풀어짐이 더욱 향상되도록 하기 위함이며 식감 역시 더욱 부드럽게 하기 위함이다.

[0036] 또한, 팔소를 60g으로 한정하는 이유는 팔소가 60g 이하이면 모주의 맛과 향에 의해 팔소의 단 맛을 느낄 수 없게 되고, 팔소가 60g 이상이면 오히려 단 맛이 강해지기 때문에 모주의 맛과 향을 얻을 수 없기 때문이다.

[0037] 본 발명의 제7공정(S7)은, 성형된 단팥빵성형물을 상온 27℃에서 60분 동안 발효시킨 후 오븐에 넣어 180℃ ~ 210℃의 온도로 12분 동안 굽는 공정이다.

[0038] 상기 오븐의 온도인 180℃ ~ 210℃의 온도는 단팥빵을 태우지 않고 12분 동안 구웠을 때 가장 알맞게 구워지는 온도이다.

[0039] 본 발명의 제2공정(S2)과 제4공정(S4) 및 제7공정(S7)에서 발효온도를 상온 27℃로 한정하는 이유는, 예를 들어 27℃ 이하일 경우 발효시간이 지연되기 때문이고 27℃ 이상이면 발효가 너무 빨리되기 때문에 반죽물이나 성형물에 구멍이 발생되거나 또는 쫄득거림의 식감이 떨어지기 때문인 것으로, 27℃의 상온에서 발효시키는 것이 가장 좋다.

[0040] 이상과 같이 본 발명에서는 구체적인 구성 요소 등과 같은 특정 사항들과 한정된 실시예 및 도면에 의해 설명되었으나 이는 본 발명의 보다 전반적인 이해를 돕기 위해서 제공된 것일 뿐, 본 발명은 상기의 실시예에 한정되는 것은 아니며, 본 발명이 속하는 분야에서 통상적인 지식을 가진 자라면 이러한 기재로부터 다양한 수정 및 변형이 가능하다.

[0041] 따라서, 본 발명의 사상은 설명된 실시예에 국한되어 정해져서는 아니 되며, 후술하는 특허청구범위뿐만 아니라 이 특허청구범위와 균등하거나 등가적 변형이 있는 모든 것들은 본 발명 사상의 범주에 속한다고 할 것이다.

부호의 설명

[0042]

S1 : 제1공정	S2 : 제2공정
S3 : 제3공정	S4 : 제4공정
S5 : 제5공정	S6 : 제6공정
S7 : 제7공정	

도면

도면1

