



호밀 캐러웨이 브레드



the Smart Oven™ Air Fryer

Breville®

호밀 캐러웨이 브레드

🕒 준비 시간: 20분 / 요리 시간: 50분 / 식히는 시간: 2시간

🍴 분량: 1덩어리



the Smart Oven™ Air Fryer

제빵용 밀가루 2 ½컵(350g), 나누어서 준비

흑호밀가루 2컵(250g)

인스턴트 드라이 이스트 2작은술

고운 소금 2작은술

펜넬씨 3작은술

캐러웨이씨 2작은술

당밀 50g

1 ½컵 분량의 미온수(400ml)

방법

1. 벤치 믹서의 그릇에 중간 컵 1개(250g) 분량의 빵가루, 호밀가루, 이스트, 소금, 씨앗, 당밀을 넣습니다. 반죽용 후크를 사용하여 저속으로 섞어 결합하십시오. 미온수를 넣고 반죽이 뭉치기 시작할 때까지 섞습니다.
2. 남은 밀가루를 넣고, 10분 동안 또는 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 중간 속도로 반죽합니다.
3. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.
4. 25cm x 15cm의 타원형 또는 23cm 원형의 발효용 바구니에 밀가루를 뿌립니다. 발효용 바구니가 없는 경우 베이킹 트레이에 밀가루를 뿌립니다.
5. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 동그랗게 빚은 다음, 20cm 크기의 통나무 모양으로 만듭니다. 밀가루를 뿌린 바구니나 베이킹 트레이에 반죽을 놓습니다. 식품용 비닐 랩으로 느슨하게 감싸고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 반죽이 바구니 위로 올라올 때까지 두어 숙성합니다.
6. 철제 선반을 선반 위치 3에 넣습니다.
7. 오븐에서 베이킹(BAKE) > 180°C > 컨벡션(CONVECTION) > 50분으로 설정하여 예열합니다.
8. 발효용 바구니를 사용한 경우 베이킹 트레이에 밀가루를 뿌리고, 밀가루 뿌린 트레이 위에 부드럽게 반죽을 놓습니다.
9. 예열이 완료되면 반죽을 오븐에 넣고 황금빛 갈색을 띠고, 바닥을 두드려서 속이 빈 소리가 날 때까지 익힙니다.
10. 철사 선반에 빵을 놓고 식힙니다.



the Smart Oven™ Air Fryer

Breville

바나나 브레드

🕒 준비 시간: 20분 / 요리 시간: 1시간 20분 / 식히는 시간: 10분

🍴 분량: 1덩어리



the Smart Oven™ Air Fryer

으깬 바나나 1½컵(340g) (참고 참조)

황설탕 1컵(220g)

계란 3개, 가볍게 풀어서 준비

포도씨유 ½컵(80ml)

우유 ½컵(80ml)

일반 밀가루 1¼컵(255g)

베이킹 파우더 3작은술

고운 소금 ½작은술

방법

1. 21cm x 11cm x 7cm 크기의 깊은 팬 바닥에 기름을 바르고 베이킹 페이퍼를 덮습니다.
2. 큰 그릇에 으깬 바나나, 설탕, 계란, 기름, 우유를 넣고 거품기로 섞어줍니다.
3. 밀가루, 베이킹 파우더, 소금을 체로 쳐줍니다. 바나나 혼합물에 건조 재료를 넣고 잘 섞이도록 저어줍니다.
4. 철제 선반을 선반 위치 3에 넣습니다.
5. 오븐에서 베이킹(BAKE) > 160°C > 컨벡션(CONVECTION) > 1시간 20분으로 설정하여 예열합니다.
6. 반죽을 준비된 팬에 붓습니다.
7. 예열이 완료되면 빵을 오븐에 넣고 가운데에 꽃은 꼬챙이가 깨끗하게 빠져나올 때까지 굽습니다.
8. 팬에 빵을 10분 동안 둔 후 철제 선반에 올려 식힙니다.

참고:

크고 잘 익은 바나나 3개가 필요합니다.



버터밀크 브레드



the Smart Oven™ Air Fryer

Breville®

버터밀크 브레드



준비 시간: 20분 / 요리 시간: 40분 / 식히는 시간: 2시간



분량: 1덩어리



the Smart Oven™ Air Fryer

버터밀크 ⅓컵(160ml)

미운수 ⅓컵(80ml)

제빵용 밀가루 2컵(300g), 더스팅용 여유분

소금 2작은술

설탕 3작은술

인스턴트 드라이 이스트 2작은술

실온에 둔 무염 버터 20g, 살짝 바르는 용도의 여유분

방법

1. 그릇에 버터밀크와 따뜻한 물을 넣고 섞습니다. 벤치 믹서의 그릇에 밀가루, 소금, 설탕, 이스트를 넣으십시오. 반죽용 후크를 사용하여 저속으로 섞어줍니다.
2. 천천히 버터밀크 혼합물을 넣고, 7분 동안 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 중간 속도로 반죽합니다.
3. 버터를 넣고 버터가 반죽에 잘 섞일 때까지 계속 반죽합니다.
4. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.
5. 23cm x 13cm의 팬에 버터를 두르고 밀가루를 입힌 다음, 여분의 밀가루를 털어냅니다.
6. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 부드러워질 때까지 반죽합니다. 반죽을 20cm 크기의 통나무 모양으로 빚어 팬에 올립니다. 식품용 비닐 랩으로 느슨하게 감싸고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 반죽이 팬 위로 올라올 때까지 두어 숙성합니다.
7. 철제 선반을 선반 위치 3에 넣습니다.
8. 오븐에서 베이킹(BAKE) > 180°C > 컨벡션(CONVECTION) > 40분으로 설정하여 예열합니다.
9. 조심스럽게 비닐 랩을 벗깁니다. 여분의 밀가루를 체에 넣고 밀가루를 가볍게 뿌려줍니다.
10. 예열이 완료되면 반죽을 오븐에 넣고 황금빛 갈색을 띠 때까지 익힙니다.
11. 팬에서 빵을 10분 동안 식힌 후 철제 선반에 올려둡니다.

팁

버터밀크를 만들려면 중간 컵 분량의 우유에 레몬 즙이나 백식초 2큰술을 넣고, 혼합물이 약간 응고될 때까지 10분 동안 따로 보관합니다.



글루텐 프리 브레드



the Smart Oven™ Air Fryer

Breville®

글루텐 프리 브레드

🕒 준비 시간: 20분 / 요리 시간: 50분 / 식히는 시간: 2시간

🥄 분량: 1덩어리



the Smart Oven™ Air Fryer

올리브 오일 ¼컵(60ml), 가볍게 뿌릴 여유분

아몬드 밀크 ¼컵(160ml)

미온수 ¾컵(180ml)

애플 사이다 식초 2작은술

글루텐 프리 다목적용 밀가루 2½컵(375g)

차전자피 껍질 ⅓컵(25g)

잔탄검 2작은술

고운 소금 2작은술

인스턴트 드라이 이스트 3작은술

씨앗 믹스(아마씨, 치아씨드, 펜넬, 포피시드, 참깨)

¼컵(45g)

꿀 1큰술

방법

1. 오일, 아몬드 밀크, 미온수, 식초를 용기에 넣고 함께 휘저어 거품을 냅니다.
2. 벤치 믹서의 그릇에 밀가루, 차전자피, 잔탄검, 소금, 이스트, 씨앗, 꿀을 넣습니다. 반죽용 후크를 사용하여 중간 속도로 섞습니다.
3. 우유 혼합물을 천천히 넣고 10분 동안 반죽합니다.
4. 피자 팬에 베이킹 페이퍼를 깔습니다.
5. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 공 모양으로 만듭니다. 페이퍼를 깔 트레이에 반죽을 놓습니다. 식품용 비닐 랩으로 느슨하게 감싸고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1~2시간 또는 반죽이 갈라지기 시작할 때까지 두어 숙성합니다.
6. 철제 선반을 선반 위치 3에 넣습니다.
7. 오븐에서 베이킹(BAKE) > 180°C > 컨벡션(CONVECTION) > 50분으로 설정하여 예열합니다.
8. 비닐 랩을 벗기고 빵에 여분의 오일을 발라줍니다.
9. 예열이 완료되면 반죽을 오븐에 넣고 황금빛 갈색을 띠 때까지 익힙니다.
10. 철사 선반에 빵을 놓고 식힙니다.



라즈베리, 애플 코코넛 머핀



the Smart Oven™ Air Fryer

Breville®

라즈베리, 애플 코코넛 머핀

🕒 준비 시간: 20분 / 요리 시간: 트레이당 17분

🍴 분량: 머핀 12개



the Smart Oven™ Air Fryer

으깬 귀리 1컵(90g)

통밀가루 2¼컵(360g)

계핏가루 1작은술

베이킹 파우더 2½작은술

버터밀크 2컵(500ml)

계란 3개

포도씨유 ¼컵(80ml)

꿀 ¼(120g)

황설탕 ¼컵(65g)

바닐라빈 페이스트 1작은술

신선한 또는 냉동 라즈베리 250g

빨간 사과 1개, 씨를 제거하고 5mm 크기로 썰어서 준비

잘게 썬 코코넛 ¼컵(25g)

방법

1. 큰 그릇에서 귀리, 밀가루, 계피, 베이킹 파우더를 섞습니다.
2. 별도의 그릇에 버터밀크, 계란, 오일, 꿀, 설탕, 바닐라를 넣고 함께 휘저어 거품을 냅니다.
3. 계란 혼합물을 건조한 재료에 넣고 잘 섞이도록 개어줍니다.
4. 라즈베리, 사과, 코코넛을 넣고 섞어줍니다.
5. 철제 선반을 선반 위치 3에 넣습니다.
6. 오븐에서 베이킹(BAKE) > 180°C > 컨벡션(CONVECTION) > 17분으로 설정하여 예열합니다.
7. 6구 머핀 팬에(큰컵 용량) 머핀용 유산지를 깔습니다. 준비된 머핀용 유산지에 반죽을 반씩 나누어 담아줍니다.
8. 예열이 완료되면 머핀을 오븐에 넣고 17분 동안 또는 가운데에 꽃은 꼬챙이가 깨끗하게 빠져나올 때까지 굽습니다.
9. 남은 반죽으로 같은 단계를 반복합니다.

팁

버터밀크를 만들려면 우유 2컵(500ml)에 레몬 즙이나 백식초 2½큰술을 넣고, 혼합물이 약간 응고될 때까지 10분 동안 따로 보관합니다.