

- 레시피
- 새 레시피 >
- 작업 >
- 설정

레시피 튜닝과 관리

안정된 레시피로 베이커리를 운영하세요.

- + 제빵 작업 만들기
- ▶ 작업 이어가기
- + 레시피 만들기

레시피 필터

14 표시됨 14 제빵 0 시험 0 검토 필요

레시피 검색

카테고리

워크플로 상태

고급 필터 보기 고급 필터는 필요할 때만 펼치세요.

레시피 목록

필터 결과를 목록으로 빠르게 훑어보세요.

14 표시됨

레시피 ↑	현재 버전	상태	업데이트 ↓
한국 (우유 식빵) 브레드 · Yield 3 · Flour 290 g	현재 Imported v1	제빵 드라이브 가져오기	업데이트 2026년 4월 24일
일본 (탕종 식빵) 브레드 · Yield 2 · Flour 275 g	현재 Imported v1	제빵 드라이브 가져오기	업데이트 2026년 4월 24일
프랑스 (빵 드 미) 브레드 · Yield 1 · Flour 299 g	현재 Imported v1	제빵 드라이브 가져오기	업데이트 2026년 4월 24일
미국 (퐁안 로프) 브레드 · Yield 2 · Flour 305 g	현재 Imported v1	제빵 드라이브 가져오기	업데이트 2026년 4월 24일
독일 (바우어른브로트) 브레드 · Yield 1 · Flour 427 g	현재 Imported v1	제빵 드라이브 가져오기	업데이트 2026년 4월 24일
기본 식빵 브레드 · Yield 5 · Flour 1200 g	현재 Imported v1	제빵 드라이브 가져오기	업데이트 2026년 4월 24일

- 레시피
- 새 레시피
 - 새 레시피
 - 레시피 가져오기
- 작업
- 설정

← 레시피 워크스페이스
한국 (우유 식빵)

Bread · 목표 수량 3 개 · 제빵 버전 Imported v1

Delete Recipe

생산 모드

작업에 추가

기본 레시피 수정

레시피 패밀리 워크플로

정식 레시피 목표는 여기 유지됩니다. 버전은 튜닝을, 베이킹 결과는 실제 실행을, 장비 가이드는 현재 설정 운용법을 보여줍니다.

한국어 기본 언어: 한국어

한국어 한국어 번역이 최신 상태입니다.

계량 7 항목 · 290 g flour	물 온도 목표 물 온도: 18 C	믹싱 미설정 · 27 C	발효/증숙 65 min bulk · 55 min proof	굽기 170 C · 33 min
--------------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------	----------------------

탕종 또는 중중법을 활용해 달 가슴살처럼 찢어지는 부드러운 결, 달콤하고 촉촉한 식감이 특징.

레시피 버전 및 시험 소스 검토

목표 수량

3 개

290 g

활성 버전

Imported v1

최근 베이킹 기록

0 runs

재료 7 항목

INGREDIENT	QUANTITY	BAKER'S %
밀가루 기준 밀가루	290 g	100.0%
우유 필수	197 g	67.9%
드라이이스트 필수	4 g	1.4%

생산 시작

세션 배치와 베이킹 기록을 같은 흐름 안에서 다룹니다.

빠른 계산 도구

스케일링과 물 온도 계산을 같은 카드 안에 모았습니다.

레시피 배율

목표 수량

3

- 작업
- 작업 이어서 보기
- 작업 만들기
- 설정

레시피 생산 모드

한국 (우유 식빵)

브레드 · Imported v1

합성 버전

Imported v1

수율

3

총 밀가루

290 g

레시피 원본

드라이브 가져오기

탕종 또는 증종법을 활용해 닭 가슴살처럼 찢어지는 부드러운 결, 달콤하고 촉촉한 식감이 특징.

계량 7 항목	물 온도 설정 없음	믹싱 — · 27 C	발효 65 min bulk · 55 min proof	굽기 170 C · 33 min
------------	---------------	----------------	----------------------------------	----------------------

핵심 목표

목표 가수율: 68%	분할 중량: 180 g
도우 목표 온도: 27 C	벌크 시간: 65 min
벌크 온도: 27 C	최종 발효 시간: 55 min
최종 발효 온도: 32 C	발효 습도: 85%
굽기 온도: 170 C	굽기 시간: 33 min

성공 기준
닭 가슴살처럼 찢어지는 부드러운 결, 달콤하고 촉촉한 식감.

재료

밀가루 290 g 100.0%	우유 197 g
드라이이스트 4.00 g	소금 5.00 g
설탕	버터

장비 운용 안내

믹서 Wilfa KM1B-70

적합

Wilfa KM1B-70 기준으로 이 레시피는 대략 도우 0.56 kg, 밀가루 0.29 kg 규모로 계산됩니다.

조정

믹싱 방식 가이드: Kneading (spiral hook).

주의

전체 배치는 믹서의 추정 도우 한계 5.00 kg 안에 들어갑니다.

현재 수량 기준으로 분할 중량은 개당 약 186g이며, 현재 배치 크기가 분할기나 작업대 흐름과 맞는지 확인하는 데 도움이 됩니다.

레시피 분할 메모: 180g씩 분할, 동글리기 후 15-20분 중간 발효

오븐 XEFR-04HS-ELDP

적합

← 토요일 제빵 작업

2026년 4월 25일 · 진행 중

- 출력용 시트
- 초안
- 진행 시작**
- 세션 완료

- 레시피
- 새 레시피
 - 새 레시피
 - 레시피 가져오기
- 작업**
 - 작업 이어서 보기
 - 작업 만들기
- 설정

세션 개요

진행 중

오늘 생산 메모

토요일 제빵 작업, 샌드위치 빵

세션 메모 저장

품목 추가

새 레시피 만들기

레시피와 버전을 선택하세요.

레시피: 버전:

계획 수량: 배치 수: 믹서 오버라이드: 오븐 오버라이드:

품목 메모:

+ 세션에 추가

시작 전 #1 0/6 완료

세부 보기

한국 (우유 식빵)

Imported v1 · 한국 (우유 식빵) · 브레드

계획 수량: 3 배율: 1.00x 실제 수량: 미입력

시작 전 #2 0/6 완료

세부 보기

작은 바게뜨

Imported v1 · 작은 바게뜨 · 브레드

계획 수량: 4 배율: 1.00x 실제 수량: 미입력

🔍 레시피

⊕ **새 레시피** ▾

⊕ 새 레시피

📄 레시피 가져오기

📁 **작업** >

⚙️ **설정**

가져오기 작업

← 레시피 가져오기

드라이브나 로컬 파일에서 파싱한 뒤 저장 전에 검토하세요.

바이너리 파일은 15.0 MB까지 가능하며, 한 번에 최대 8개 레시피를 파싱합니다.

구글 드라이브에서 가져오기

드라이브를 탐색하고 지원되는 레시피 파일을 파싱하세요.

로컬 파일에서 가져오기

파일을 업로드하고 저장 전에 파싱된 레시피를 검토하세요.



Connect Google Drive

Connect Drive to browse folders and import recipes.

[Sign in with Google](#)