



Web Contents



2024년 04월 20일 14시 59분

목차

| | |
|-------------------|---|
| 목차 | 2 |
| 목포의맛 - 전체 | 3 |
| [목포 손맛레시피] 비파에이~호 | 3 |
| 재료 및分量(2인분) | 3 |
| 조리법 | 3 |

[목포 손맛레시피] 비파에이~호



🍳 목포식재료 : 비파

서민의 간식으로 전국 어디서 쉽게 먹을 수 있는 메뉴 호떡을 목포를 상징할 수 있는 비파를 넣어서 만든 목포만의 특별한 호떡과 비파 농축액을 활용한 비파 에이드와 함께 세트 메뉴 완성

✅ 재료 및 분량(2인분)

호떡 - 강력분150g, 찹쌀가루75g, 버터12g, 흰설탕15g, 올리브오일10ml, 생이스트3g, 소금1g, 우유180ml, 비파80g, 모듬견과30g, 흑설탕50g, 계피가루1g 에이드 - 탄산수400ml, 비파원액80ml, 얼음160g

✅ 조리법

1. 계량한 강력분, 찹쌀가루에 소금 약간, 계피가루, 생이스트를 넣고 체에 한번 내려준다.
2. 미지근한 우유에 흰설탕을 녹여서 나눠 넣으면서 잘 반죽해줍니다. 녹인 버터, 올리브오일도 같이 넣어서 반죽을 마무리한다.
3. 반죽이 완성되면 랩으로 싸서 랩에 구멍 뚫어주고 1차발효 30분 [수중발효 40도] 해준다. 1차발효가 끝나면 한번 치대서 가스를 빼주고 2차발효 30분 [수중 발효 40도]해준다.
4. 모듬 견과는 블렌더에 살짝 갈아 흑설탕과 함께 섞어서 호떡소를 준비해둔다.
5. 비파는 껍질과 속씨를 제거하고 1cm정도의 큐브로 썰어준다.
6. 호떡 한 개 분량의 반죽을 떼어서 준비한 속재료 (모듬견과, 흑설탕)를 넣어주고 따로 썰어둔 비파도 넣어서 잘 감싸준다.
7. 팬에 식용유를 적당히 두르고 준비한 반죽을 넣은 다음 호떡 찍기로 눌러 동그란 모양을 만들어주며 지져준다.
8. 컵에 탄산수400ml, 비파원액80ml, 얼음160g을 넣고 잘 섞어 에이드를 완성한다.

목록

MokPo - Si ***Web Contents***

