

동양매직 브레드메이커로 만든
홈메이드 건강빵 레시피



Contents

- 2 목차
- 4 주요기능
- 5 각 부위 명칭
- 6 조작법 및 예약기능
- 7 유의사항
- 8 기본 재료
- 9 계량하기



곡물밥빵

- 11 흰밥빵
- 11 흑미밥빵
- 13 현미밥빵
- 13 오곡밥빵
- 15 검정콩밥빵
- 15 완두콩밥빵

볶음밥빵

- 17 카레볶음밥빵
- 17 김치볶음밥빵
- 19 야채볶음밥빵
- 19 계란볶음밥빵

발효

- 20 요구르트
- 21 청국장

밀식빵

- 22 기본 밀 식빵
- 23 우유식빵
- 23 요구르트 식빵
- 23 녹차 식빵
- 23 유자 식빵
- 24 믹스베리 식빵
- 25 호두땅콩 식빵

- 25 건포도 식빵
- 25 밤 식빵
- 25 코코아 식빵

쌀식빵

- 27 백미 식빵
- 27 흑미 식빵

건강빵

- 28 호밀빵
- 29 보리빵
- 29 두부빵
- 29 메밀빵
- 29 다이어트빵
- 30 참깨빵
- 31 단호박빵
- 31 시금치빵
- 31 당근빵
- 31 복분자빵

케이크

- 32 양파당근 케이크
- 33 화이트 케이크
- 33 초코 아몬드 케이크

반죽

- 34 크로와상
- 35 피자
- 35 호떡
- 35 수제비/칼국수/만두

죽

- 36 닭죽
- 37 깨죽
- 37 전복죽
- 37 버섯죽
- 37 새우죽

이유식

- 38 브로콜리
쇠고기 이유식
- 39 흰쌀 이유식
- 39 감자당근 이유식
- 39 고구마 이유식
- 39 바나나 이유식

스프

- 40 감자당근 스프

특별기능

- 41 식혜
- 42 딸기잼
- 43 버터

Magic 브레드메이커의 16가지 알찬 기능

밥빵(곡물밥빵/볶음밥빵)

한국인의 주식인 밥을 넣어 쫄깃한 빵을 만들 수 있는 매직 브레드메이커의 대표 기능입니다.

발효(요구르트/청국장)

발효기능을 이용하여 간편하게 몸에 좋은 요구르트와 청국장 발효가 가능합니다.

밀식빵

기호에 맞는 재료를 넣어 만드는 일반적인 밀식빵 코스입니다.

쌀식빵(백미,흑미)

제빵용 쌀가루를 이용하여 쫄깃한 식감의 빵을 만들수 있는 쌀식빵 코스입니다.

건강빵

건강한 식재료를 이용하거나, 유지방을 줄인 다이어트 빵을 만들 수 있습니다.

급속빵

일반 코스로 빵을 만들 시간이 부족한 경우를 위한 1시간 59분 급속 제빵 기능입니다.

케이크

다양한 종류의 케이크를 구울 수 있는 제과 기능입니다.

반죽

빵 반죽부터 피자, 칼국수 등 여러 가지 반죽이 가능한 편리한 기능입니다.

죽/이유식/스프

반죽날개가 회전하며 조리되므로 손으로 계속 저어줄 필요가 없어 손쉽게 조리가 가능합니다.

식혜

알맞은 온도에서 발효시켜 맛있는 식혜를 만드는 특별 기능입니다.

잼

여러 가지 과일을 이용하여 수제 잼을 만들 수 있는 특별 기능입니다.

버터

생크림을 계속 저어주면서 우유를 분리시켜 버터를 만들 수 있는 특별 기능입니다.

각 부위 명칭



본체
브레드메이커 본체로, 오븐이 라고도 부릅니다.



조작부
가능별 16개의 코스 선택과 굽기 정도를 조절할 수 있는 부분입니다. 자세한 내용은 6페이지 조작법을 참고하세요.



오븐용기
반죽날을 끼워 빵을 굽거나, 여러가지 가능별 조리 가능한 브레드메이커 용기입니다.



반죽날개
재료를 잘 섞어 반죽하거나 죽/이유식 등의 조리 사용되는 것으로, 브레드메이커 내부의 회전축에 끼워 사용합니다.



발효용기
요구르트와 청국장 발효 시 사용되는 발효 전용 용기입니다.



청국장 발효용 체
청국장 발효용 전용 용기로, 발효용기 안에 넣어 사용합니다.



계량컵&계량스푼
정확한 계량을 위한 도구로, 빵을 잘 굽기 위해서 꼭 사용하도록 합니다.



버터 뚜껑
버터를 만드는데 사용하는 뚜껑으로, 생크림이 튀지 않도록 하고 버터와 우유를 분리할 때 유용합니다.

조작법 및 예약기능



멈춤 버튼

코스 선택을 취소하거나 초기 설정 상태로 되돌아 갑니다. 멈춤 버튼은 1초 이상 눌러야 기능이 취소됩니다.

시작 버튼

선택된 메뉴를 동작시킵니다.

메뉴 버튼

- 16가지 코스를 선택할 수 있습니다.
- 누를 때마다
① 곡물밥빵→②볶음밥빵→...⑤ 잼→
⑥ 버터 순으로 선택됩니다.

급기조절 버튼

- 사용자가 원하는 급기로 조절이 가능합니다.
(제빵메뉴)
- 누를 때마다
A(표준)→ B(약)→ C(강) 순으로 설정됩니다.
제과/제빵 메뉴 중 쌀식빵과 케이크는 급기 조절 제외

시간조절 & 예약타이머

1. 발효시간 설정 시

- 요구르트 : 6~8시간 사이에서 1시간 단위로 조절 가능합니다.
- 청국장 : 24~48시간 사이에서 2시간 단위로 조절 가능합니다.
- 식혜 : 4~8시간 사이에서 1시간 단위로 조절 가능합니다.

2. 제빵 예약 시

- 4:10~13:00 사이에서 10분 단위로 조절이 가능합니다.

* 시간 예약이 가능한 코스

- ①곡물밥빵, ②볶음밥빵, ⑤밀식빵, ⑦건강빵, ⑧급속빵

유의사항

1. 각 코스마다 알맞은 용기를 사용해 주세요.

요구르트 : 오븐용기+발효용기

청국장 : 오븐용기+발효용기+청국장 발효용 체

케이크, 식혜 : 오븐용기

그외 모든 메뉴 : 오븐용기+반죽날개

2. 계량을 정확하게 하는 것이 중요합니다.

소금이나 설탕, 이스트 등 재료의 양이 정확하지 않으면 발효에 영향을 미쳐 빵의 품질이 나빠질 수 있습니다.

3. 이스트 계량에 특히 주의해야 합니다.

이스트는 소금과 닿으면 발효를 방해하고, 수분에 닿으면 발효가 시작 되므로 되도록 액체 재료 부터 넣고 소금과 수분에 닿지 않도록 주의합니다.

4. 밀가루는 반드시 강력분(빵용 밀가루)을 사용해야 합니다.

단, 케이크는 박력분을 사용합니다.

5. 각 빵에 들어가는 가루류 및 건과류, 견과류 등은 적절한 타이밍에 넣어 줍니다.

- 보리가루, 호밀가루 등의 가루류는 기본 재료와 같이 처음부터 넣어 줍니다.
- 건과류(건포도, 크랜베리 등), 부서지기 쉬운 견과류(땅콩, 호두 등)와 같은 재료는 조리 중간에 부저음이 울리면 넣어 줍니다.

6. 조리 완료 후 오븐용기를 꺼낼 때에는 꼭 오븐장갑을 사용하세요.

용기가 매우 뜨거워 화상의 위험이 있습니다.

7. 다 구워진 빵은 용기에서 꺼내 식혀주세요.

용기에 넣은 채로 식히면 열에 의해 빵이 찌그러질 수 있습니다.

8. 빵은 식힌 후에 잘라 먹도록 합니다.

빵은 충분히 식혀 내부에서 빠져나가지 못한 가스를 빼낸 뒤 먹어야 빵의 부드러운 질감과 맛을 제대로 즐길 수 있습니다.

기본재료



밀가루

제과제빵의 주재료인 밀가루는 단백질(글루텐)의 함량에 따라 강력분과 중력분, 박력분으로 나뉩니다. 주로 빵은 강력분으로 만들고, 케이크는 박력분을 씁니다.



드라이이스트

반죽을 부풀리는 역할을 하는 이스트는 주위의 온도나 습도에 따라 부푸는 정도가 달라지며 적정량보다 적게 넣거나 많이 넣게 되면 빵의 부피와 질이 많이 차이가 나므로 정확한 양을 사용해야 합니다.



설탕

단맛을 내는데 쓰이는 설탕은 이스트의 영양원이되어 발효를 돕고 빵을 부드럽게 해줍니다.



소금

빵의 맛을 증가시키고, 글루텐의 탄력을 강화하며 이스트 발효를 조절하는 역할을 합니다.



우유, 버터

빵의 풍미를 더하고 부드럽고 촉촉한 식감을 느낄 수 있게 해줍니다.

계량하기



전자저울

재료를 계량할때 그릇을 올린 다음 수치를 '0'으로 되돌려 재료의 무게만을 계량하기 쉬운 전자저울이 사용하기 편리하고, 1g단위로 잴 수 있는 것이 좋습니다.



계량컵&계량스푼

- 계량컵 = 1 컵 = 1cup = 230ml (cc)
- 계량스푼 = 1큰술 = 1TS = 15ml (cc)
= 1작은술 = 1tsp = 5ml(cc)



정확한 계량을 위한 TIP

각각의 재료는 따로 재는 것이 틀리더라도 다시 잴 수 있으므로 좋습니다. 단, 계량이 익숙해 졌다면 밀가루를 잰 다음 수치를 '0'으로 되돌려 계속해서 소금, 설탕, 이스트를 계량하면 좀 더 빨리 할 수 있습니다.

계량환산표

저울이 없을 경우 계량 환산표를 참고하여 계량스푼만으로 쉽게 계량할 수 있습니다.

밀가루1컵	230ml	120g
소금, 설탕1큰술	15ml	15g
이스트1큰술	5ml	9g
버터1큰술	15ml	15g
물1큰술	15ml	15g

양배추빵
글루텐



흰밥빵



재료

강력분 300g
흰쌀밥 180g
설탕 30g
소금 6g
우유 100ml
물 100ml
버터 25g
드라이이스트 4g

흑미밥빵



재료

강력분 300g
흑미밥 180g
설탕 30g
소금 6g
우유 95ml
물 95ml
버터 25g
드라이이스트 4g

만드는 법

1. 뜨거운 밥은 미리 꺼내 식혀둔다.
2. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
3. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
4. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ①곡물밥빵 코스를 선택한 후, 시작버튼을 누른다.
5. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
6. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어서 빵을 꺼내 식혀준다.

Tip

- 밥의 수분함량에 따라 빵 질감에 약간의 차이가 발생할 수 있다.
밥이 질 경우 물의 양을 10ml정도 줄여준다.
- 찬밥은 냉기를 없앨 정도로 약간 데우고, 냉동밥의 경우 해동 후 사용한다.
위 레시피는 시판되는 즉석밥을 기준으로 한다.
- 식빵믹스를 이용하여 밥빵 만들기
식빵믹스1봉, 밥1공기(200g), 우유 60ml, 물 50ml, 달걀 1개, 이스트 4g

양배추빵
밀가루



현미밥빵



재료

강력분 300g
현미밥 180g
설탕 30g
소금 6g
우유 100ml
물 100ml
버터 25g
드라이이스트 4g

오곡밥빵



재료

강력분 300g
오곡밥 180g
설탕 30g
소금 6g
우유 90ml
물 90ml
버터 25g
드라이이스트 4g

만드는 법

1. 뜨거운 밥은 미리 꺼내 식혀둔다.
2. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
3. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
4. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ①곡물밥빵 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
5. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
6. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어서 빵을 꺼내 식혀준다.

Tip

- 밥에 들어가는 잡곡의 종류나 밥의 질기에 따라 조리상태가 달라질 수 있다.
밥이 질 경우, 물의 양을 10ml 정도 줄여준다.
- 찬밥은 냉기를 없앨 정도로 약간 데우고, 냉동밥의 경우 해동 후 사용한다.
위 레시피는 시판되는 즉석밥을 기준으로 한다.

곡물밥빵



검정콩밥빵



재료

강력분 300g
검정콩밥 180g
설탕 30g
소금 6g
우유 90ml
물 90ml
버터 25g
드라이이스트 4g

완두콩밥빵



재료

강력분 300g
완두콩밥 180g
설탕 30g
소금 6g
우유 90ml
물 90ml
버터 25g
드라이이스트 4g

만드는 법

1. 뜨거운 밥은 미리 꺼내 식혀둔다.
2. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
3. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
4. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ①곡물밥빵 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
5. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
6. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어서 빵을 꺼내 식혀준다.

Tip

- 밥에 들어가는 콩의 종류나 밥의 질기에 따라 조리상태가 달라질 수 있다.
밥이 질 경우 물의 양을 10ml 정도 줄여준다.
- 찬밥은 냉기를 없앨 정도로 약간 데우고, 냉동밥의 경우 해동 후 사용한다.
위 레시피는 시판되는 즉석밥을 기준으로 한다.

양배추 잎 빵



카레볶음밥빵



재료

강력분 250g
카레볶음밥 170g
설탕 20g
소금 5g
우유 60ml
물 60ml
버터 20g
드라이이스트 4g

카레볶음밥 재료

밥 100g, 햄 20g, 양파 20g, 당근 20g, 피망 20g,
카레가루 1큰술, 깨 1/2큰술, 식용유 약간

김치볶음밥빵



재료

강력분 250g
김치볶음밥 170g
설탕 20g
소금 5g
우유 60ml
물 60ml
버터 20g
드라이이스트 4g

김치볶음밥 재료

밥 100g, 김치 50g, 햄 20g, 양파 20g,
참기름 1작은술, 깨 1/2큰술, 식용유 약간

만드는 법

1. 뜨거운 밥은 미리 꺼내 식혀둔다.
2. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
3. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
4. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ②볶음밥빵 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
5. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
6. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어 빵을 꺼내 식혀준다.

Tip

- 볶음밥 재료의 수분과 밥의 질기에 따라 조리상태가 달라질 수 있다.
밥이 질 경우 물의 양을 10ml정도 줄여준다.
- 찬밥은 냉기를 없앨 정도로 약간 데우고, 냉동밥의 경우 해동 후 사용한다.
위 레시피는 시판되는 즉석밥을 기준으로 한다.

양배추빵
음료



야채볶음밥빵



재료

강력분 250g
야채볶음밥 170g
설탕 20g
소금 5g
우유 60ml
물 60ml
버터 20g
드라이이스트 4g

야채볶음밥 재료

밥 100g, 양파 20g, 당근 20g, 피망 20g, 감자 20g,
케찹 1큰술, 깨 1/2큰술, 식용유 약간

계란볶음밥빵



재료

강력분 300g
계란볶음밥 170g
설탕 25g
소금 6g
우유 70ml
물 80ml
버터 25g
드라이이스트 4g

계란볶음밥 재료

밥 100g, 계란 2개, 깨 1/2큰술,
식용유 약간, 소금 후추 약간

만드는 법

1. 뜨거운 밥은 미리 꺼내 식혀둔다.
2. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
3. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
4. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ②볶음밥빵 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
5. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
6. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어 빵을 꺼내 식혀준다.

Tip

- 볶음밥 재료의 수분과 밥의 질기에 따라 조리상태가 달라질 수 있다.
밥이 질 경우 물의 양을 10ml정도 줄여준다.
- 찬밥은 냉기를 없앨 정도로 약간 데우고, 냉동밥의 경우 해동 후 사용한다.
위 레시피는 시판되는 즉석밥을 기준으로 한다.

발효



요구르트

재료

우유 1ℓ
플레인 요구르트 160ml

Tip

- 오븐용기 없이 발효 용기만을 본체에 넣지 않도록 주의한다.
- 우유를 미지근하게 데운 후 조리하면 발효가 더욱 잘 된다.
- 시간조절을 하지 않을 경우 발효시간은 8시간으로 자동 진행되며, 시간조절 버튼을 이용하여 6~8시간 중 원하는 시간을 선택할 수 있다.

만드는 법

1. 우유와 요구르트를 잘 섞어 발효용기에 넣는다.
2. 발효용기를 오븐용기에 담아 브레드메이커에 넣는다.
3. ③요구르트 코스를 선택한 후 시작 버튼을 눌러준다.
4. 조리가 완료되면 요구르트를 꺼내 냉장고에 넣어 하루 정도 차게 보관한다.
(발효용기 그대로 냉장고에 넣어도 좋다.)

청국장

재료

메주콩 200~230g

Tip

- 콩 불리는 시간은 콩의상태, 수온 및 기온에 따라 다소 차이가 생길 수 있다.
- 압력밥솥으로 콩을 찌 경우 강한불로 10분 정도 찌다가 약불로 20분간 더 찌다.
- 시간조절을 하지 않을 경우 48시간으로 자동 진행되며, 시간조절 버튼을 이용하여 24시간~48시간까지 조절가능하다.
- 냉장보관시 7~8일 보관 가능하고, 냉동보관시 2~3개월 정도 보관할 수 있다.



발효

만드는 법



1. 콩은 잘 씻은 후 콩 부피의 3배 이상의 물을 부어 12시간 이상 불려준다.



2. 불린 콩을 찜솥에 4~5시간 정도 찌 후 솥에서 꺼내 물기를 빼고 충분히 식힌다.



3. 식힌 콩을 발효용 체에 넣은 다음 발효용기→오븐용기→브레드메이커 순으로 넣은 후, ④청국장 코스를 선택하고 시작 버튼을 누른다.



4. 조리가 완료되면 청국장을 꺼내 냉장 또는 냉동 보관한다.

밀식빵



기본 밀식빵

(급속빵 코스 가능)

재료

강력분 452g
설탕 37g
소금 5g
우유 290ml
버터 26g
드라이이스트 7g(급속빵의 경우 10g)

Tip

식빵믹스를 이용하여 간단한 밀 식빵 만들기

식빵믹스 1봉
드라이이스트 4g
물 220ml

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
2. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
3. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑤밀식빵 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
4. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
5. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어 빵을 꺼내 식혀준다.

우유 식빵

(급속빵 코스 가능)

재료

강력분 452g
설탕 37g
소금 5g
우유 290ml
계란 1개(50g)
버터 26g
드라이이스트 7g
(급속코스의 경우10g)

요구르트 식빵

재료

강력분 400g
설탕 48g
소금 6g
우유 70ml
물 60ml
요구르트(무당) 150ml
드라이이스트 5g

녹차 식빵

재료

강력분 400g
설탕 50g
소금 4g
우유 130ml
물 120ml
버터 50g
녹차가루 2큰술
뜨거운 물 3큰술
드라이이스트 5g

Tip

뜨거운 물에 녹차가루를
녹여 반죽에 섞어준다.

유자 식빵

재료

강력분 400g
소금 6g
물 130ml
우유 140ml
버터 25g
유자청 80g
드라이이스트 5g

밀식빵



믹스베리 식빵

재료

강력분 400g
소금 4g
설탕 32g
물 120ml
우유 120ml
버터 32g
*건크랜베리 30g
*건블루베리 30g
인스턴트이스트 5g

Tip

*가 붙은 건과류, 견과류 등의 부재료는 2차 반죽 완료 전 빼~하는 부저음이 8회 울릴 때 넣는다.

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
2. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
3. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑤ 밀식빵 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
4. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
5. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어 빵을 꺼내 식혀준다.

호두땅콩 식빵

재료

강력분 452g

소금 5g

설탕 27g

우유 290ml

버터 20g

* 호두, 땅콩 60g

드라이이스트 7g

Tip

- 호두와 땅콩은 잘게 다져 넣도록 한다.
- 호두와 땅콩 대신에 다른 견과류를 넣어도 무방하다.

건포도 식빵

(급속빵 코스 가능)

재료

강력분 410g

소금 5g

황설탕 39g

계피가루 5g

우유 290ml

버터 26g

* 건포도 50g

드라이이스트 7g

(급속코스의 경우 10g)

밤 식빵

재료

강력분 410g

소금 7g

설탕 26g

우유 250ml

버터 26g

계란 1개(50g)

* 통조림용 밤 50g

드라이이스트 7g

콘코아 식빵

재료

강력분 410g

소금 7g

초코우유 250ml

버터 26g

계란 1개(50g)

초코시럽 1큰술

* 다진호두 50g

드라이이스트 9g

쌀식빵



백미식빵

재료

제빵용 쌀가루 320g
설탕 32g
소금 5g
우유 150ml
물 75ml
버터 22g
드라이이스트 5g
제빵기개량제 5g

흑미식빵

재료

제빵용 흑미 쌀가루 320g
설탕 32g
소금 5g
우유 150ml
물 65ml
버터 22g
드라이이스트 5g
제빵기개량제 5g

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
2. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
3. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑥**쌀식빵** 코스를 선택한 후, 시작 버튼을 누른다.
4. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
5. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어서 빵을 꺼내 식혀준다.

제빵용 쌀가루



쌀가루로 빵을 만드는 데는 여러가지 어려움이 있다.

쌀가루로는 글루텐이 만들어지지 않아 반죽에 탄력이 생기지 않는다. 그래서 쌀가루 빵을 만들 때에는 순수 쌀가루에 글루텐이 첨가되어 있는 제빵용 쌀가루를 사용한다. 제빵용 쌀가루는 쌀 80%에 글루텐과 당류가 첨가되어 있어 일반 쌀가루를 이용할 때와 달리 쫄깃한 빵을 만들 수 있다.

건강빵



호밀빵

재료

강력분 320g
호밀가루 80g
소금 6g
설탕 25g
버터 40g
우유 150ml
물 130ml
드라이이스트 5g

Tip

- 시작 후 20분간 예열이 진행 된다.
- 첨가되는 가루(호밀, 보리, 메밀가루), 재료의 수분상태(두부, 참깨, 단호박, 시금치, 당근, 복분자 등)에 따라 조리결과가 조금씩 달라질 수 있다.

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
2. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
3. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑦ 건강빵 코스를 선택한 후, 시작버튼을 누른다.
4. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
5. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어 빵을 꺼내 식혀준다.

보리빵

재료

강력분 330g
보리가루 8g
소금 7g
설탕 325g
버터 32g
우유 260ml
계란 1개(50g)
드라이이스트 7g

두부빵

재료

강력분 400g
소금 6g
설탕 25g
올리브유 25ml
두부 160g
물 190ml
드라이이스트 8g

메밀빵

재료

강력분 350g
메밀가루 50g
소금 6g
설탕 15g
버터 39g
물 250ml
드라이이스트 5g

다이어트빵

재료

강력분 410g
소금 5g
우유 290ml
드라이이스트 7g

Tip

- 유지가 첨가되지 않은 다이어트용 빵이다.
- 다소 빵 크기가 작을 수 있다.

건강빵



참깨빵

재료

강력분 400g

소금 4g

설탕 24g

버터 50g

우유 160ml

물 125ml

깨 30g

드라이이스트 5g

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼운다.
2. 재료의 양을 정확하게 계량하여 오븐용기에 액체 재료부터 넣고 나머지 재료를 넣는다.
3. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑦건강빵 코스를 선택한 후, 시작버튼을 누른다.
4. 조리가 완료되면 오븐용기를 꺼낸다.
5. 오븐용기를 아래위로 2~3회 흔들어서 빵을 꺼내 식혀준다.

단호박빵

재료

강력분 400g
소금 5g
설탕 25g
버터 25g
우유 170ml
익힌단호박 135g
드라이이스트 6g

시금치빵

재료

강력분 410g
소금 7g
설탕 26g
계란 1개(50g)
우유 220ml
시금치 50g
드라이이스트 7g

Tip

시금치는 부드러운 잎 부분을 살짝 데쳐 물기를 꼭 짜서 사용한다.

당근빵

재료

강력분 400g
소금 7g
설탕 20g
버터 20g
물 220ml
당근 80g
드라이이스트 6g

Tip

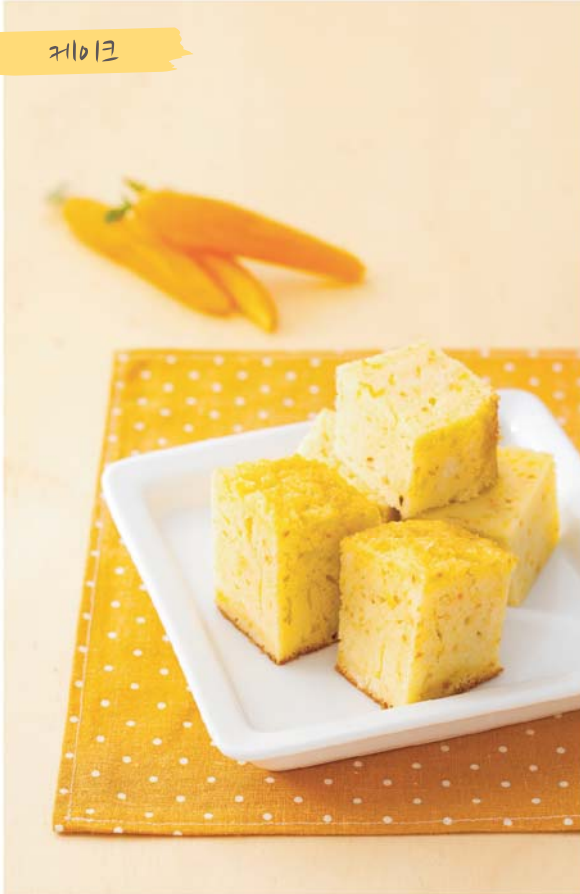
당근은 물과 함께 믹서기에 갈아서 사용한다.

복분자빵

재료

강력분 355g
통밀가루 40g
소금 8g
복분자진액 120g
물 205ml
건포도 75g
드라이이스트 7g

케이크



양파당근 케이크

재료

버터 60g
설탕 120g
계란 3개
박력분 150g
베이킹파우더 5g
우유 30ml
소금 2g
바닐라오일 약간
양파 30g
당근 15g

만드는 법

1. 바닥이 둥근 반죽 그릇에 밀가루, 소금, 베이킹파우더를 체에 쳐 담아 놓는다.
2. 버터를 녹여 식힌 후 설탕, 계란을 넣어 거품기로 섞는다.
3. 2에 1의 재료를 넣고 섞다가 우유, 바닐라오일, 다진양파와 당근을 넣고 잘 섞어준다.
4. 오븐용기에 버터를 얇게 바르고 반죽을 붓는다.(반죽날개는 끼우지 않는다.)
5. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ㉠케이크 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.

화이트 케이크

재료

버터 60g
설탕 60g
박력분 140g
계란 3개
소금 5g
베이킹파우더 5g
바닐라오일 약간

만드는 법

1. 노른자를 따로 분리해 분량의 설탕 1/2를 넣고 거품낸다.
2. 흰자는 남은 설탕을 조금씩 넣어가며 거품 내어 1의 노른자와 잘 섞어준다.
3. 노른자도 잘 풀어 흰자 거품에 넣고 잘 섞어 준다.
4. 3에 체에 내린 박력분과 베이킹파우더를 넣고 가볍게 섞다가 바닐라오일과 소금을 넣어준다.
5. 마지막으로 녹인 버터를 넣고 잘 섞는다.
6. 오븐용기에 버터를 얇게 바르고 반죽을 붓는다.
(반죽날개는 끼우지 않는다.)
7. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑨케이크 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.

초코 아몬드 케이크

재료

버터 60g
설탕 100g
계란 2개
박력분 140g
코코아가루 30g
소금 3g
베이킹파우더 5g
우유 60ml
바닐라오일 약간
레몬즙 1큰술
아몬드 슬라이스 30g

만드는 법

1. 볼에 박력분, 소금, 베이킹파우더, 코코아가루를 체에 쳐 담아 놓는다.
2. 녹인 버터와 계란, 설탕을 거품기 이용하여 섞는다.
3. 2에 1의 재료를 2~3회에 나누어 넣고 섞다가 우유, 바닐라오일, 레몬즙을 넣고 잘 섞는다.
4. 오븐용기에 버터를 얇게 바르고 반죽을 붓는다.
(반죽날개는 끼우지 않는다.)
5. 오븐용기를 브레드메이커에 넣고 ⑨케이크 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.

반죽



크로와상

재료

강력분 410g
소금 7g
설탕 26g
버터 26g
충전용 버터 150g
우유 290ml
인스턴트이스트 7g
계란물
(계란노른자 1개, 물 1큰술)

Tip

- 반죽은 너무 오래 하게 되면 구울 때 가라 앉을 수도 있다.
- 충전용 버터는 미리 실온에 꺼내 놓아 말랑해지면 비닐을 위아래로 깔고 밀대로 밀어서, 냉장고에 휴지시킨다.
- 3절접기는 반죽의 가장자리 부분(왼쪽과 오른쪽)을 안쪽으로 모은다음 그대로 밀어주는 동작을 말한다.

만드는 법

1. 오븐 용기에 반죽날개를 끼우고, 재료의 양을 정확히 계량하여 액체 재료부터 넣고, 나머지 재료를 넣어준다.
2. @반죽 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누르고, 23분 뒤 부저음이 울리면 반죽을 꺼낸다.
3. 반죽을 둥글게 하여 그릇에 넣고, 랩으로 싸서 냉장고에 약 30분간 휴지시킨다.
4. 반죽이 휴지 되는 동안 버터를 밀대로 밀어 납작하게 만들어 준다.
5. 휴지된 반죽은 밀대로 밀어 충전용 버터가 다 덮일 수 있는 크기의 삼각형으로 만든다.
6. 5의 반죽위에 충전용 버터를 올려 반죽으로 감싸주고, 새어 나오지 않도록 꼼꼼하게 마무리한다.
7. 밀대로 6의 반죽을 위, 아래로 길게 밀어주고, 길어진 반죽은 양쪽에서 접어 3접이 되도록 3절 접기를 한다.
8. 3절 접기를 2번하고, 반죽을 냉장고에 넣어 30분 정도 휴지 시켜준 후 다시 꺼내서 3절 접기를 한번 더 한다.
9. 5~6mm 정도의 두께로 밀어서 가로10cm, 세로20cm의 삼각형을 12개 잘라 놓는다.
10. 삼각형 꼭지점 부분에 계란물을 바르고, 돌돌 말아준다.
11. 성형된 반죽을 오븐 팬에 일정 간격을 두고 퍼 담아 35℃에서 30분간 발효시킨다.
12. 표면에 계란물을 발라 180℃로 예열된 오븐에 20~25분 정도 노릇하게 구워낸다

피자

재료

강력분 410g, 소금 7g, 설탕 26g, 버터 26g, 우유 290ml, 드라이이스트 7g
(레귤러 사이즈 피자 2개 분량)

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼우고, 재료의 양을 정확하게 계량하여 액체 재료부터 넣고, 나머지 재료를 넣어준다.
2. ⑩반죽 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누르고 23분 뒤 부저음이 울리면 반죽을 꺼내 표면이 마르지 않도록 젖은 천을 덮어 약 20분간 휴지시킨다.
3. 준비된 피자팬의 크기에 맞게 원형으로 넓게 편 다음 포크로 구멍을 뚫는다.
4. 기호에 맞게 피자소스와 토핑, 치즈를 올려 구워낸다.

호떡

재료

강력분 530g, 소금 10g, 설탕 32g, 버터 32g, 우유 300ml, 물 60ml, 드라이이스트 10g

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼우고, 재료의 양을 정확하게 계량하여 액체 재료부터 넣고, 나머지 재료를 넣어준다.
2. ⑩반죽 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
3. 완료 부저음이 울리면 반죽을 꺼내 적당한 크기로 떼어 내, 속 재료를 넣어 감싸 프라이팬에 눌러 구워준다.

Tip 속 재료는 기호에 맞게 흑설탕, 계피가루, 땅콩 다진 것을 적당량 섞어 만든다.

수제비/칼국수/만두

재료

중력분 530g, 소금 7g, 물 330ml

만드는 법

1. 오븐용기에 반죽날개를 끼우고, 재료의 양을 정확하게 계량하여 넣어준다.
2. ⑩반죽 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
3. 23분 뒤 부저음이 울리면 반죽을 꺼내 수제비, 칼국수, 만두의 반죽으로 이용한다

죽



달걀죽

재료

쌀 240g
물 1ℓ
닭가슴살 150g
당근 30g
마늘 5톨
소금 5g
후추 약간
참기름 적당량

만드는 법

1. 쌀은 깨끗이 씻어 준비하고, 닭가슴살은 다져 놓는다.
2. 마늘은 깨끗이 씻어 꼭지를 잘라 2등분 하고, 당근은 잘게 다진다.
3. 오븐용기에 반죽날개를 끼우고 준비한 재료를 모두 넣는다.
4. 브레드메이커에 오븐용기를 넣고, ⑩죽 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.

개죽

재료

쌀 240g
물 1100ml
참깨 또는 흑임자 30g
소금 5g
꿀 적당량

Tip

- 참깨나 흑임자는 믹서에 갈아 넣는다.
- 쌀을 물에 불려 갈아 넣어주면 더욱 부드러운 죽이 완성된다.

전복죽

재료

쌀 200g
물 1ℓ
전복 100g
양파 30g
당근 30g
소금 5g
참기름 적당량

Tip

전복은 잘 씻은 다음 입은 제거하고, 살과 내장을 분리해 얇게 슬라이스 해 다져 넣는다.

버섯죽

재료

쌀 240g
물 1ℓ
양송이버섯 30g
팽이버섯 30g
표고버섯 30g
소금 5g
참기름 적당량

새우죽

재료

쌀 240g
물 1ℓ
간새우 150g
소금 5g
참기름 적당량

이유식



브로콜리 쇠고기 이유식

재료

쌀 60g
브로콜리 15g
쇠고기 20g
물 580ml

만드는 법

1. 쌀은 물에 두 시간 가량 불린 뒤 갈아 준다.
2. 브로콜리와 핏물을 뺀 쇠고기는 믹서에 곱게 갈아 준비한다.
3. 반죽날개를 끼운 오븐용기에 모든 재료를 함께 넣는다.
4. 브레드메이커에 오븐용기를 넣고 ⑫이유식 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.

흰쌀 이음식

재료

쌀 60g
물 580ml

Tip

쌀은 물에 두 시간 가량 불린 뒤 갈아서 넣는다.

감자 당근 이음식

재료

쌀 60g
감자 20g
당근 20g
물 580ml

Tip

- 쌀은 물에 두 시간 가량 불린 뒤 갈아서 넣는다.
- 감자와 당근은 믹서에 곱게 갈아 넣는다.

고구마 이음식

재료

쌀 60g
고구마 60g
물 580ml

Tip

쌀은 물에 두 시간 가량 불린 뒤 갈아서 넣는다.
고구마는 껍질을 벗기고 잘게 다진다.

바나나 이음식

재료

쌀 60g
바나나 60g
물 580ml

Tip

쌀은 물에 두 시간 가량 불린 뒤 갈아서 넣는다.
바나나는 잘 으깨 넣는다.

스프



감자 당근 스프

재료

감자 400~500g
(중간크기 4~5개)
우유 100ml
육수 200ml
생크림 300ml
버터 20g
당근 50g
양파 1/2개
소금 5g
후추 약간

Tip

- 육수는 치킨스톡을 이용하거나, 자투리 채소를 끓여 만든 육수를 이용하면 좋다.
- 스프 코스로 시판 스프를 쉽게 끓일 수 있다.
분말스프 80g, 물 800ml

만드는 법

1. 감자는 삶아 당근과 우유를 함께 넣어 갈아준다.
2. 반죽날개를 끼운 오븐용기에 모든 재료를 함께 넣는다.
3. 브레드메이커에 오븐용기를 넣고 ㉓스프 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.

식혜

특별기능

재료

엿기름 2컵(180g)

물 1.8ℓ

밥 1공기

설탕 100g



만드는 법



1. 엿기름을 미즈근한 물에 한 시간 정도 불린다.



2. 엿기름을 손으로 하얀 물이 나오도록 주물러 체에 거른다.



3. 엿기름을 걸러낸 물은 3~4시간 정도 그대로 두어 윗물만 오븐용기에 넣고 따뜻한 밥 한 공기도 함께 넣는다.



4. ④식혜 코스로 발효 완료 후 냄비에 설탕과 함께 끓여서 식힌다.



특별기능

딸기잼

재료

딸기 500g
 설탕 300g
 레몬즙 1큰술

만드는 법

1. 딸기는 깨끗이 씻어 반으로 썰어 준비한다.
2. 오븐용기에 반죽날개를 끼운 후 모든 재료를 넣어준다.
3. 브레드메이커에 오븐용기를 넣고, ⑮잼 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
4. 코스가 완료되면 꺼내어 넓은 그릇에 잼을 부어 식힌다.

사과잼

재료

사과 500g
 설탕 300g
 레몬즙 1큰술

Tip

사과는 껍질과 씨를 제거하고 강판에 갈아서 사용한다.

키위잼

재료

키위 500g
 설탕 300g
 레몬즙 1큰술

버터

재료

생크림 500ml

Tip

버터뚜껑을 덮지 않고 조리할 경우, 액체가 튀어 제품 내부가 오염될 수 있으니 주의한다.



만드는 법



1. 오븐용기에 반죽날개를 끼운 후 생크림 500ml를 넣고 버터뚜껑을 덮는다. ⑩버터 코스를 선택한 후 시작 버튼을 누른다.



2. 완료 부저음이 울리면 버터뚜껑에 있는 구멍을 통해 우유를 분리해 낸다.



3. 버터를 잘 뭉쳐 냉장 보관한다.