



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년05월11일  
(11) 등록번호 10-2250473  
(24) 등록일자 2021년05월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A21D 13/38 (2017.01) A21D 13/22 (2017.01)  
A21D 13/31 (2017.01) A21D 6/00 (2006.01)  
A21D 8/02 (2018.01) A21D 8/06 (2018.01)  
A23L 19/00 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A21D 13/38 (2017.01)  
A21D 13/22 (2017.01)  
(21) 출원번호 10-2021-0001353  
(22) 출원일자 2021년01월06일  
심사청구일자 2021년01월06일  
(56) 선행기술조사문헌  
CAPRESE PRETZEL BOMBS, 홈페이지(2015.1.13),  
인터넷(<https://www.dixiechikcooks.com/caprese-pretzels-bombs/>) 1부.\*  
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자  
김태욱  
서울특별시 관악구 남부순환로226길 39, 108호 (봉천동, 하나원룸)  
(72) 발명자  
김태욱  
서울특별시 관악구 남부순환로226길 39, 108호 (봉천동, 하나원룸)  
(74) 대리인  
김영관

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 강복희

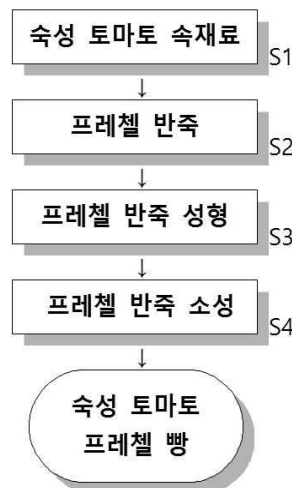
(54) 발명의 명칭 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호 또는 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 관한 것이다. 보다 구체적으로, 숙성한 토마토를 속재료로 포함하는 프레첼 빵을 제조함으로써 맛과 영양을 균형있게 제공할 수 있는 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 있어서, 숙성 토마토 속재료를 제조하는 단계(S1); 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S2); 상기 프레첼 반죽을 소정의 모양으로 성형하는 단계(S3); 및 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽을 소성하는 단계(S4);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

*A21D 13/31* (2017.01)  
*A21D 6/003* (2013.01)  
*A21D 8/02* (2018.01)  
*A21D 8/06* (2018.01)  
*A23L 19/00* (2016.08)

(56) 선행기술조사문헌

선드라이토마토, Sundried Tomato 오븐으로  
만들기, 네이버 블로그(2019.9.24),  
인터넷(<https://blog.naver.com/suelee1202/221658094978>) 1부.\*

애정하는 빵, 치즈 프레첼 만들기, 네이버  
블로그(2020.5.1),  
인터넷(<https://blog.naver.com/ipni30/221939150935>) 1부.\*

KR1020180024529 A

KR101402044 B1

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 있어서,

숙성 토마토 속재료를 제조하는 단계(S1);

프레첼 반죽을 제조하는 단계(S2);

상기 프레첼 반죽을 소정의 모양으로 성형하는 단계(S3); 및

상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽을 소성하는 단계(S4);를 포함하고,

상기 S1 단계는,

토마토 또는 방울토마토에, 소금, 후추, 올리브 오일, 다진마늘, 마늘분말 및 파슬리를 혼합하여 토마토 속재료를 준비하는 단계(S11);

상기 토마토 속재료를 밀봉한 다음 2~4℃에서 숙성하는 단계(S12);

상기 숙성한 토마토 속재료와 베이컨을 소성하는 단계(S13); 및

상기 소성한 숙성 토마토 속재료와 베이컨을 냉각하는 단계(S14);를 포함하며,

상기 S2 단계는,

강력분, 소금, 설탕, 고당용 드라이이스트, 버터 및 물로 반죽하여 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S21);

상기 프레첼 반죽을 1차로 상온 숙성하는 단계(S22);

상기 1차 상온 숙성한 프레첼 반죽을 분할한 다음 둥글리기하는 단계(S23); 및

상기 둥글리기한 프레첼 반죽을 2차로 2~4℃에서 저온 숙성하는 단계(S24);를 포함하고,

상기 S3 단계는,

상기 저온 숙성한 프레첼 반죽을 눌러 가로로 길게 펴주는 단계(S31);

상기 펴진 프레첼 반죽 위에 치즈를 토핑하는 단계(S32);

상기 치즈 위에 상기 소성한 베이컨을 토핑하는 단계(S33);

상기 치즈 위에 상기 소성한 숙성 토마토 속재료를 토핑하는 단계(S34); 및

상기 소성한 숙성 토마토 속재료 위에 슈레드 치즈를 토핑한 다음 상기 프레첼 반죽을 말아 프레첼 반죽을 성형하는 단계(S35);를 포함하는 것을 특징으로 하는 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

다진마늘과 마늘분말의 원재료로서 마늘 또는 코끼리마늘을 껍질째 쌀뜨물에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~15시간 동안 숙성한 다음 건조하는 전처리 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법.

#### 청구항 3

삭제

**청구항 4**

삭제

**청구항 5**

제1항에 있어서,

상기 S4 단계는,

상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽에 소다물을 도포하는 단계(S41);

상기 소다물을 도포한 프레첼 반죽의 상면에 일자로 칼집을 낸 후 소성하여 숙성 토마토 프레첼 빵을 제조하는 단계(S42); 및

상기 숙성 토마토 프레첼 빵을 편백나무 분위기에서 냉각하는 단계(S43);를 포함하는 것을 특징으로 하는 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법.

**청구항 6**

숙성 토마토 프레첼 빵에 있어서,

청구항 1, 청구항 2 및 청구항 5 중 어느 한 항의 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 숙성 토마토 프레첼 빵.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호 또는 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 보다 구체적으로, 숙성한 토마토를 속재료로 포함하는 프레첼 빵을 제조함으로써 맛과 영양을 균형있게 제공할 수 있는 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0004] 최근 생활수준이 향상됨에 따라 식품에 대한 소비자들의 기호성이 다양해지고 고급화되면서, 조리가 간편하고 미각에 대한 기호도가 높은 가공식품을 선호하는 경향이 높아지고 있다.

[0005] 또한, 산업사회가 발전함에 따라 식생활의 서구화 내지 편리한 식생활 추구 경향 등으로 변모하면서 사회생활을 하는 성인들은 바쁜 하루하루를 생활하고 있어 하루의 시작인 아침식사를 밥을 대신하는 대용식으로 대부분 빵으로 대체하는 사람이 급증하고 있는 추세이고, 아이들의 간식으로 빵을 지급하는 경우도 늘어나고 있다.

[0006] 반면에, 상기와 같은 종래의 빵은 밀가루와 설탕을 주원료로 하는 가공식품으로, 원료의 제한성으로 인해 다양한 영양소를 균형되게 공급할 수 없어 비만이나 당뇨 등의 부작용을 초래하는 문제점이 대두되고 있다.

[0007] 이러한 추세에 따라 최근 빵은 밀가루나 쌀가루를 이용하는 종래의 제조방식에서 벗어나 유용성을 향상시킬 수 있는 다양한 기능성 물질들을 함유하는 방향으로 연구되고 있고 나아가 최근에는 건강한 생활을 유지하면서 삶의 질을 추구하는 이른바 웰빙 트렌드가 확산됨에 따라 소비자들의 식품에 대한 구매경향이 건강 지향적이고 친환경적인 제품을 선호하고 있어, 맛이나 풍미에 주력하던 종래의 상업용 빵에 대한 연구에서 건강을 우선시하는 인식들이 급부상하면서 빵 문화에 있어서도 건강식 빵에 대한 연구가 요구되고 있다.

[0009] 한편, 토마토는 그 성분의 95%가 수분이며, 단백질 0.7%, 지방 0.1%, 탄수 화물 3.3%, 셀룰로오스 0.4%, 회분 0.5%를 함유한다. 100g당 카로틴 390 $\mu$ g, 비타민C 20mg, 비타민B1 0.05mg, 비타민B2 0.03mg 외에 비타민 B6, 칼륨, 인, 망간, 루틴, 니아신 등도 함유한다. 단맛의 성분은 과당과 포도당, 신맛의 주성분은 시트르산과 말산이다.

[0010] 토마토의 가장 탁월한 성분은 라이코펜(lycopen)이다. 토마토의 붉은 색을 내는 물질인 라이코펜은 세포의 대사

에서 생기는 활성화산소와 결합해 이를 몸 밖으로 배출하는 역할을 한다. 활성산소는 노화를 유발하고 DNA를 손상시키는 물질이다. 라이코펜의 산화방지 효과는 인체 DNA내의 위험한 인자들을 억제한다. 따라서 토마토가 인체세포의 노화를 막아주는 것이다.

- [0011] 토마토의 항암효과는 항암 특효물질로 알려진 베타-카로틴보다 더욱 강력하다. 실제로 지난 99년 미국 일리노이대 연구결과 전립선암 환자에게 하루 한 접시의 토마토 소스를 얹은 파스타를 먹게 했더니, 백혈구내의 산화DNA의 손상이 21.3%나 감소했다.
- [0012] 토마토의 성분중 하나인 카로틴은 눈의 이상건조나 야맹증 등에 효과가 있고, 골격을 강화시킨다. 루틴성분은 혈압조절효과로 혈압을 낮추는 역할을 한다. 토마토의 시트릭산과 말릭산은 소화촉진과 이뇨작용을, 비타민b는 피로를 감소시키고 두뇌발육을 도와준다. 토마토의 쿠마릭산과 플로로젠산은 우리가 먹는 식품 속의 질산과 결합해서 암을 유발하는 니트로사민을 형성하기 전에 몸 밖으로 배출한다. 토마토는 두뇌 활동을 좋게 하며 혈액량을 조절하는 데 필수적인 철분, 칼슘 등 영양성분을 골고루 갖추었으므로 허약한 노인이나 발육이 왕성한 어린이들에게 더 없이 좋은 영양의 보물창고이다.
- [0013] 토마토에는 조미료의 주성분인 글루타민산이 들어 있다. 글루타민산은 요리의 맛을 좋게 하는 역할을 한다. 우리나라에서 예부터 글루타민산이 많이 함유된 멸치나 다시마를 요리에 써왔듯이, 서양에서는 토마토를 소스의 기본재료로 활용해온 셈이다.
- [0014] 한편, 방울토마토는 토마토의 한 종이자 과채류의 하나로서 이름에서 알 수 있듯 방울 모양으로 생긴 토마토이다. 맛은 토마토보다 단 맛이 좀 더 강하다. 부담 없는 크기와 상큼한 맛으로 각종 요리를 장식하는 용도로 사용되는 편이다. 1개당 2kcal밖에 되지 않아 많이 먹어도 포만감 대비 열량이 적어 다이어트 식품으로도 인기가 좋다.
- [0015] 일반적인 토마토가 과일이나 채소냐를 두고 논란이 있을 정도로 달거나 상큼한 맛이 부족하다면, 방울토마토는 설탕과 같은 감미료를 추가하지 않아도 그 자체가 새콤달콤한 맛이 있다는 것이 특징이다. 특히 대추토마토와 같이 길쭉한 종의 경우 그 감칠맛이 훨씬 강하여 취향에 따라서는 방울토마토보다도 선호도가 높다.
- [0016] 같은 양일 때 방울토마토는 철분, 칼슘, 아연, 식물성 섬유 등 비타민과 미네랄 함유량이 일반 토마토보다 많고, 비타민 A의 함량은 2배 이상이다.
- [0017] 이와 같은 토마토의 우수한 효능이 있음에도 불구하고, 토마토의 경우 주로 소스로만 사용되고 빵의 주요 식재료로 사용되는 경우는 많지 않아 이에 대한 개발이 필요한 실정이다.
- [0019] 한편, 프레첼(PRETZEL) 빵은 독일에서 발원한 빵으로, 본래 밀가루와 이스트, 소금, 설탕, 물로 만든 반죽을 포도 새싹을 태우고 남은 재를 우려낸 물에 담갔다 굽는 빵이다. 7세기에 수도원에서 기도문을 잘 외웠을 때 상으로 프레첼을 줬다는 기록이 남아있다.
- [0021] 다양한 빵에 대한 선행기술, 특히 토마토를 이용한 빵에 대한 선행기술로서, 대한민국 공개특허 제10-2017-0099523호(공개일자 2017년09월01일)에는, 강력분 300~400g, 이스트 5~15g, 설탕 40~60g, 달걀 1개, 소금 2~10g을 배합하고, 여기에 버터 20~40g을 녹여 함께 골고루 혼합하는 제1 제조과정과, 짬짬이 토마토 20~40g을 분쇄한 후, 여기에 밀기울 100~150g을 배합하여 혼합하는 제2 제조과정과, 상기 제1 제조과정의 결과물에 제2 제조과정의 결과물을 혼합하여 교반시키는 제3 제조과정과, 상기 제3 제조과정의 결과물을 18~25℃의 온도에서 24시간 동안 1차 숙성시킨 후, 이를 다시 혼합시킨 다음, 통상의 빵틀에 넣고 1시간 정도 2차 숙성시키는 제4 제조과정과, 상기 2차 숙성된 내용물이 들어있는 빵틀을 180℃로 예열된 오븐에 넣고, 10분간 예열한 다음, 이를 다시 30분 동안 구워서 건강식 빵을 제조하는 제5 제조과정으로 이루어지는 밀기울과 토마토를 이용한 건강식 빵의 제조방법에 관한 내용이 게시되어 있고, 대한민국 공개특허 제10-2016-0051208호(공개일자 2016년05월 11일)에는, 유자청, 토마토 꺾레, 크림치즈, 버터, 밀가루, 이스트, 분유, 백설탕, 버터 및 소금을 준비하는 재료 준비 단계; 밀가루 100중량부에 대하여 토마토 꺾레 25 내지 35중량부, 물 40 내지 45중량부, 이스트 35 내지 40중량부, 분유 30 내지 35중량부, 백설탕 100 내지 15 중량부, 소금 15 내지 25 중량부를 혼합하여 24 내지 27℃ 온도로 밀가루 반죽을 제조하는 반죽 제조 단계; 제조된 반죽을 28-32℃ 온도 및 75 내지 85%의 상대 습도 하에서 1시간 내지 2시간 발효시키는 1차 발효 단계; 발효가 완료된 반죽을 상온에서 20 내지 30분 노출시킨 후, 단위 빵 크기로 분할 하고, 분할된 반죽을 가압하여 편 후, 크림치즈를 반죽 100부피부에 대하여 10 내지 20 부피비로 넣고 타원형으로 말아서 성형하고, 반죽 중간에 칼집을 형성하고, 형성된 칼집에 반죽 100부피비에 대하여 1 내지 15부피비의 버터를 첨가하고, 반죽 표면에 유자청을 1mm 내지 3mm 두께로 형성하는 성형 단계; 성형 반죽을 28-32℃ 온도 및 75 내지 85%의 상대 습도 하에서 30 내지 50분 발효시키는 2차 발효 단계; 및 2차

발효된 성형 반죽을 180 내지 190℃의 오븐에서 25 내지 30분 동안 굽는 굽기 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 유자청과 토마토 꺾레를 함유하는 빵의 제조 방법에 관한 내용이 게시되어 있다.

[0022] 또한, 대한민국 등록특허 제10-1303127호(등록일자 2013년08월28일)에는, 탕종 반죽물과 본 반죽물을 혼합한 후, 빵 충전물을 첨가하고 혼합하여 크로켓 빵 반죽물을 제조하는 단계 (a); 상기 크로켓 빵 반죽물을 온도 33 ~ 37℃, 습도 83 ~ 37%의 조건에서 35 ~ 45분 동안 발효시킨 후, 반죽물을 분할하고 같은 조건에서 5 ~ 15분간 더욱 발효시키는 단계 (b); 상기 발효된 크로켓 빵 반죽물에 크로켓 빵 속 내용물을 충전하고, 표면에 빵가루를 묻혀 크로켓 빵 형태로 성형하는 단계 (c); 상기 성형된 크로켓 빵을 온도 26 ~ 28℃, 습도 75 ~ 80%의 조건에서 30 ~ 40분 동안 발효시키는 단계 (d); 및 상기 발효된 크로켓 빵을 튀김기름에 튀기는 단계 (e);를 포함하는 크로켓 빵의 제조방법에 관한 내용이 게시되어 있고, 대한민국 등록특허 제10-1238412호(등록일자 2013년02월22일)에는, 전체 고기 재료 100 중량%에 대하여, 형성 한우 우둔, 설도 및 이들의 혼합물로 이루어진 군에서 선택된 1 이상의 원료육 60중량%에 육수 23중량%, 진간장 3.9중량%, 마늘 2.8중량%, 술 0.41중량%, 후추 0.2중량%, 설탕 2.3중량%, 양파 1.15중량%, 과일즙 5.5중량%, 카라멜 0.06중량%, 요리술 0.41중량% 및 조미료 0.35중량%를 첨가하고 혼합하여 고기 재료를 양념한 후, 가열하여 완전히 익혀서 준비하는 단계; 세척된 양상추, 토마토, 오이 및 양파를 슬라이스하여 야채 재료를 준비하는 단계; 내용물 포장재 위에 상기한 슬라이스된 양상추, 토마토, 오이 및 양파를 깔고 소스를 뿌린 다음, 준비된 고기재료를 얹고 상기 포장재로 전체 속재료를 랩핑하는 단계; 및 주머니 모양의 빵 내부에 상기한 랩핑된 속재료를 충전하는 단계를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 한우 불고기 주머니빵의 제조방법에 관한 내용이 게시되어 있다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0024] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2017-0099523호(공개일자 2017년09월01일)
- (특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 제10-2016-0051208호(공개일자 2016년05월11일)
- (특허문헌 0003) 대한민국 등록특허 제10-1303127호(등록일자 2013년08월28일)
- (특허문헌 0004) 대한민국 등록특허 제10-1238412호(등록일자 2013년02월22일)

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0025] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 소비자들의 다양한 기호 또는 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.

[0026] 보다 구체적으로, 숙성한 토마토를 속재료로 포함하는 프레첼 빵을 제조함으로써 맛과 영양을 균형있게 제공할 수 있는 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.

[0027] 본 발명의 해결하고자 하는 과제는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 해결하고자 하는 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0029] 상기와 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 있어서, 숙성 토마토 속재료를 제조하는 단계(S1); 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S2); 상기 프레첼 반죽을 소정의 모양으로 성형하는 단계(S3); 및 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽을 소성하는 단계(S4);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0030] 또한, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 상기 S1 단계는, 토마토 또는 방울토마토에, 소금, 후추, 올리브 오일, 다진마늘, 마늘분말 및 파슬리를 혼합하여 토마토 속재료를 준비하는 단계(S11); 상기 토마토 속재료를 밀봉한 다음 숙성하는 단계(S12); 상기 숙성한 토마토 속재료와 베이컨을 소성하는 단계(S13); 및 상기 소성한 숙성 토마토 속재료와 베이컨을 냉각하는 단계(S14);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0031] 또한, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 상기 S2 단계는, 강력분, 소금, 설탕, 고당용 드라 이이스트, 버터 및 물로 반죽하여 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S21); 상기 프레첼 반죽을 1차로 상온 숙성하는 단계(S22); 상기 1차 상온 숙성한 프레첼 반죽을 분할한 다음 둥글리기하는 단계(S23); 및 상기 둥글리기한 프 레첼 반죽을 2차로 저온 숙성하는 단계(S24);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0032] 또한, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 상기 S3 단계는, 상기 저온 숙성한 프레첼 반죽을 눌러 가로로 길게 펴주는 단계(S31); 상기 펴진 프레첼 반죽 위에 슬라이스 치즈를 토핑하는 단계(S32); 상기 슬라이스 치즈 위에 상기 소성한 베이컨을 토핑하는 단계(S33); 상기 슬라이스 치즈 위에 상기 소성한 숙성 토 마토 속재료를 토핑하는 단계(S34); 및 상기 소성한 숙성 토마토 속재료 위에 슈레드 치즈를 토핑한 다음 상기 프레첼 반죽을 말아 프레첼 반죽을 성형하는 단계(S35);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0033] 또한, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 상기 S4 단계는, 상기 소정의 모양으로 성형한 프 레첼 반죽에 소다물을 도포하는 단계(S41); 상기 소다물을 도포한 프레첼 반죽의 상면에 일자로 칼집을 낸 후 소성하여 숙성 토마토 프레첼 빵을 제조하는 단계(S42); 및 상기 숙성 토마토 프레첼 빵을 편백나무 분위기에서 냉각하는 단계(S43);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0034] 한편, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵은, 숙성 토마토 프레첼 빵에 있어서, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

[0036] 이상과 같은 구성의 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 의하면, 소비자들의 다양한 기호 또는 니즈를 충족할 수 있도록 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.

[0037] 보다 구체적으로, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법에 의하면, 숙성한 토마토를 속재료로 포함하는 프레첼 빵을 제조함으로써 맛과 영양을 균형있게 제공할 수 있는 새로운 레시피의 숙성 토마토 프레첼 빵 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.

[0038] 본 발명의 효과는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 효과들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

**도면의 간단한 설명**

[0040] 도 1은 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조공정도.

도 2는 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 의하여 숙성 토마토 속재료를 숙성하는 모습을 보 여주는 사진

도 3은 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 의하여 제조된 숙성 토마토 프레첼 빵을 보여주는 사진.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0041] 이하, 후술되어 있는 내용을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들을 상세히 설명한다. 그러나, 본 발명은 여 기서 설명되는 실시예들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오히려, 여기서 소개되는 실시예들 은 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 기술적 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되어지는 것이다. 본 명세서 전체에 걸쳐서 동일한 부호들은 동일한 구성요소들을 나타낸 다.

[0043] 도 1은 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조공정도이고, 도 2는 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 의하여 숙성 토마토 속재료를 숙성하는 모습을 보여주는 사진 이며, 도 3은 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법에 의하여 제조된 숙성 토마토 프레첼 빵을 보 여주는 사진이다.

[0045] 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법은, 도 1에서 도시한 바와 같이 숙성 토마토 프레첼 빵의 제 조방법에 있어서, 숙성 토마토 속재료를 제조하는 단계(S1); 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S2); 상기 프레첼 반 죽을 소정의 모양으로 성형하는 단계(S3); 및 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽을 소성하는 단계(S4); 를 포함하는 것으로 구성할 수 있다.

- [0047] 이하, 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵의 제조방법을 도 1 내지 도 3을 참조하여 단계별로 보다 구체적으로 설명한다.
- [0049] 1. 숙성 토마토 속재료 제조 단계(S1);
- [0050] 본 단계는, 토마토 또는 방울토마토, 소금, 후추, 올리브 오일, 다진마늘, 마늘분말 및 파슬리를 포함하는 숙성 토마토 속재료를 제조하는 단계이다.
- [0051] 보다 구체적으로, 숙성 토마토 속재료 제조 단계(S1)는, 토마토 또는 방울토마토에, 소금, 후추, 올리브 오일, 다진마늘, 마늘분말 및 파슬리를 혼합하여 토마토 속재료를 준비하는 단계(S11); 상기 토마토 속재료를 밀봉한 다음 숙성하는 단계(S12); 상기 숙성한 토마토 속재료와 베이컨을 소성하는 단계(S13); 및 상기 소성한 숙성 토마토 속재료와 베이컨을 냉각하는 단계(S14);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다. 여기서, 토마토 750~800 중량부, 소금 1~3 중량부, 후추 1~3 중량부, 올리브오일 90~110 중량부, 다진마늘 40~60 중량부, 마늘분말 20~30 중량부 및 파슬리 10~20 중량부로 구성하는 것이 바람직하다.
- [0052] 또한, 본 발명에서 토마토 또는 방울토마토는 끓는 물에 데치는 전처리 과정을 거치는 것으로 구성할 수 있다.
- [0053] 보다 구체적으로, 토마토 또는 방울토마토를 세척한 후에 끓는 물에 15~20초 동안 데친 다음, 찬물에 씻어낸 후 껍질을 벗겨내고 토마토는 방울토마토의 반 정도의 크기로, 방울토마토는 반으로 잘라 사용하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0054] 또한, 상기 토마토 속재료는 도 2에서 도시한 바와 같이 공기가 들어가지 않게 랩을 씌워 밀봉한 다음 1~7일 동안 2~4℃의 저온으로 숙성하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0055] 다음으로, 숙성이 끝난 숙성 토마토 속재료를 컨벡션 오븐에서 약 140℃의 온도로 약 1시간 동안 구워주고, 이때, 미리 준비한 베이컨을 약 8~10분 동안 함께 구워준 다음 구운 숙성 토마토 속재료와 베이컨을 냉각하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0057] 2. 프레첼 반죽 제조 단계(S2);
- [0058] 본 단계는, 강력분, 소금, 설탕, 고당용 드라이이스트, 버터 및 물을 이용하여 프레첼 반죽을 제조하는 단계이다.
- [0059] 보다 구체적으로, 프레첼 반죽 제조 단계(S2)는, 강력분, 소금, 설탕, 고당용 드라이이스트, 버터 및 물로 반죽하여 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S21); 상기 프레첼 반죽을 1차로 상온 숙성하는 단계(S22); 상기 1차 상온 숙성한 프레첼 반죽을 분할한 다음 둥글리기하는 단계(S23); 및 상기 둥글리기한 프레첼 반죽을 2차로 저온 숙성하는 단계(S24);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다. 여기서, 강력분 700~750 중량부, 소금 10~15 중량부, 설탕 10~15 중량부, 고당용 드라이이스트 10~15 중량부, 버터 30~50 중량부, 물 450~550 중량부로 구성하는 것이 바람직하다.
- [0060] 상기 프레첼 반죽을 제조하는 단계(S21)에서 바람직하게는 물은 얼음물로 구성하고 고속으로 반죽하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0061] 또한, 상기 프레첼 반죽을 1차로 상온 숙성하는 단계(S22)에서 바람직하게는 프레첼 반죽 덩어리째 비닐에 덮어 20~30분 동안 상온(15±5℃)에서 발효하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0062] 또한, 상기 1차 상온 숙성한 프레첼 반죽을 분할한 다음 둥글리기하는 단계(S23)에서 바람직하게는 약 90 중량부로 분할 후 둥글리기하는 것으로 구성할 수 있다. 또한, 상기 둥글리기한 프레첼 반죽을 2차로 저온 숙성하는 단계(S24)는 바람직하게는 약 30분 동안 2~4℃의 저온으로 숙성하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0064] 3. 프레첼 반죽 성형 단계(S3);
- [0065] 본 단계는, 프레첼 반죽을 소정의 모양으로 성형하는 단계이다.
- [0066] 보다 구체적으로, 프레첼 반죽 성형 단계(S3)는, 상기 2차 저온 숙성한 프레첼 반죽을 눌러 가로로 길게 퍼주는 단계(S31); 상기 퍼진 프레첼 반죽 위에 슬라이스 치즈를 토핑하는 단계(S32); 상기 슬라이스 치즈 위에 상기 소성한 베이컨을 토핑하는 단계(S33); 상기 슬라이스 치즈 위에 상기 소성한 숙성 토마토 속재료를 토핑하는 단계(S34); 및 상기 소성한 숙성 토마토 속재료 위에 슈레드 치즈를 토핑한 다음 상기 프레첼 반죽을 말아 프레첼 반죽을 성형하는 단계(S35);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다.

- [0067] 상기 저온 숙성한 프레첼 반죽을 눌러 가로로 길게 펴주는 단계(S31)에서 바람직하게는 저온 숙성이 끝난 분할된 프레첼 반죽을 말기 좋게 밀대로 가로로 길게 펴주는 것으로 구성할 수 있다.
- [0068] 또한, 상기 펴진 프레첼 반죽 위에 슬라이스 치즈를 토핑하는 단계(S32)에서 가로로 길게 편 프레첼 반죽 위에 먼저 체다 슬라이스 치즈 1장을 반으로 잘라 가로로 길게 놓는 것으로 구성할 수 있다.
- [0069] 또한, 상기 슬라이스 치즈 위에 상기 소성한 베이컨을 토핑하는 단계(S33)에서 바람직하게는 S14 단계에서 구운 베이컨을 먹기 좋은 크기(약 4cm)로 자른 후 5~6개를 상기 슬라이스 치즈 위에 올려주는 것으로 구성할 수 있다.
- [0070] 또한, 상기 슬라이스 치즈 위에 상기 소성한 숙성 토마토 속재료를 토핑하는 단계(S34)에서 바람직하게는 S14 단계에서 구운 숙성 토마토 속재료 10개 정도를 올려주는 것으로 구성할 수 있다.
- [0071] 또한, 상기 소성한 숙성 토마토 속재료 위에 슈레드 치즈를 토핑한 다음 상기 프레첼 반죽을 말아 프레첼 반죽을 성형하는 단계(S35)에서 바람직하게는 상기 소성한 숙성 토마토 속재료 위에 파마산 슈레드 치즈 약 10g을 뿌린 다음 상기 프레첼 반죽을 말아주어 프레첼 반죽을 성형하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0073] 4. 프레첼 반죽 소성 단계(S4);
- [0074] 본 단계는, 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽을 소성하는 단계이다.
- [0075] 보다 구체적으로, 프레첼 반죽 소성 단계(S4)는, 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽에 소다물을 도포하는 단계(S41); 상기 소다물을 도포한 프레첼 반죽의 상면에 일자로 칼집을 낸 후 소성하여 숙성 토마토 프레첼 빵을 제조하는 단계(S42); 및 상기 숙성 토마토 프레첼 빵을 편백나무 분위기에서 냉각하는 단계(S43);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0076] 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽에 소다물을 도포하는 단계(S41)에서 바람직하게는 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽을 미리 준비해둔 소다물에 2~3초 담근 후 꺼내어 팬닝하는 것으로 구성할 수 있다. 여기서, 소다물은 소다 약 20g을 약 300g의 물에 녹인 것으로 구성할 수 있다.
- [0077] 또한, 상기 소다물을 도포한 프레첼 반죽의 상면에 가로로 길게 일자로 칼집을 낸 후 소성하여 숙성 토마토 프레첼 빵을 제조하는 단계(S42)에서 바람직하게는 컨벡션 오븐에서 약 200℃의 온도로 약 9분간 구워내는 것으로 구성할 수 있다.
- [0078] 상기 소정의 모양으로 성형한 프레첼 반죽에 소다물에 도포하여 구워내는 것은 마이야르 반응을 일으키기 위함으로, 이로 인하여 도 3에서 도시한 바와 같이 빵 표면이 짙은 갈색의 금속성 광택을 내며 속은 촉촉 곱은 바삭하고 독특한 풍미가 나게 된다.
- [0079] 또한, 상기 숙성 토마토 프레첼 빵을 편백나무 분위기에서 냉각하는 단계(S43)에서 바람직하게는 구워낸 숙성 토마토 프레첼 빵을 편백나무 틀 안에서 서서히 식혀주는 것으로 구성할 수 있다.
- [0081] 본 발명의 다른 실시예로서, 다진마늘과 마늘분말의 원재료로서 상기 마늘을 코끼리마늘로 구성할 수 있다.
- [0082] 코끼리마늘은 백합과 여러해살이 구근으로, 알이 큰 마늘이다. 보통 마늘보다 7~10배 정도 커서 붙은 이름이다. 미국과 영국에서 주로 재배된다. 보통 90~100cm 정도 자라며, 우리나라에서는 코끼리마늘보다는 옹녀마늘, 왕마늘, 대왕마늘 등으로 불리운다.
- [0083] 코끼리마늘은 미국 암연구소에서 선정한 암 예방 1위 식품으로 마늘 속에 들어있는 항암 성분이 발암세포들을 해독해주며, 정상세포들을 건강하게 지켜준다고 한다. 코끼리마늘은 혈관 건강에 효능이 탁월하다. 혈중 콜레스테롤 수치를 낮춰주고, 혈관 속에 노폐물과 독소를 배출해 해독작용을 한다. 원활한 혈액순환이 이루어지도록 하여 각종 심혈관 질환을 예방하는 효능이 있다.
- [0084] 마늘은 원래 남자의 정력에 좋다고 알려져 있는데, 코끼리마늘은 신진대사를 촉진시켜주고 자양강장에 도움을 주는 성분인 스코르딘이 일반 마늘보다 함유량이 2배 이상 높다고 알려져 있다.
- [0085] 코끼리마늘은 인삼의 대표적 성분인 사포닌을 함유하고 있다. 사포닌은 알콜 흡수를 억제해 간을 튼튼하게 하며 비만 예방과 면역력 상승, 동맥경화 예방 등의 효과를 기대할 수 있다.
- [0086] 코끼리마늘은 마늘과 달리 자극이 약하고マイル드한 맛을 내면서 매운 맛도 거의 없다. 아삭하고 즙이 많아 생으로도 먹을 수 있고 샐러드 등에도 이용한다. 이름은 마늘이지만 양파나 대파 향기와 비슷하고 약간의 단맛과 향

이 난다.

- [0087] 코끼리마늘도 마늘냄새 성분인 알리신을 함유하고 있는데, 코끼리마늘의 알리신 함유량은 일반 마늘의 약 60분의 1 정도 밖에 되지 않아 특유의 마늘 냄새도 거의 없다.
- [0089] 본 발명의 또 다른 실시예로서, 다진마늘과 마늘분말의 원재료로서 상기 마늘 또는 코끼리마늘을 껍질째 쌀뜨물에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~15시간 동안 숙성한 다음 건조하는 전처리 단계를 거친 것으로 구성할 수 있다.
- [0090] 상기 쌀뜨물은 쌀을 씻을 때 생성되는 뿌연 물을 지칭하는 것으로서, 비타민 B1, 비타민 B2, 전분질 등이 녹아 있고 냄새 흡착능이 우수하고, 이러한 쌀뜨물에 코끼리마늘을 침지시킴으로써 마늘 냄새를 제거하는데 매우 탁월하다.
- [0091] 상기와 같은 조건으로 마늘 또는 코끼리마늘을 0.5~1.5℃의 쌀뜨물에 저온 숙성함으로써 쌀뜨물에 녹아있는 섬유질과 비타민의 유효 성분을 흡수하고 마늘 냄새를 미리 제거할 수 있다. 이와 같은 쌀뜨물에 의한 저온 숙성 효과를 얻기 위해서는 상기의 온도 및 시간의 범위를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0093] 보다 구체적으로, 이하, 본 발명의 실시예를 통하여 더욱 상세히 설명한다. 그러나 이들 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것이며, 본 발명이 이들 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

**실시예 1**

- [0095] (1) 숙성 토마토 속재료 제조
- [0096] 1) 토마토 750g을 씻은 후 끓는 물에 15초 데친다. 찬물에 한번 씻어낸 후 껍질을 벗겨낸 후 방울토마토의 반 정도의 크기로 자른다.
- [0097] 2) 껍질 벗긴 토마토에 소금 2g, 후추 2g, 올리브오일 100g, 다진마늘 50g, 마늘분말 22g, 파슬리 12g을 넣고 버무린다.
- [0098] 3) 버무린 토마토 속재료를 스테인리스통에 넣고 공기가 들어가지 않게 랩을 씌워 하루에서 일주일 사이로 저온 숙성(냉장고 2~4℃)시킨다.
- [0099] 4) 숙성이 끝난 재료를 철판에 고무 편 후 컨벡션 오븐에 약 140℃로 약 1시간 구워준다. 중간에 체크하여 소성 시간을 결정한다.
- [0100] 5) 이 때 베이컨을 미리 준비해 철판 위쪽에 배치하고 함께 구워준다. 베이컨은 약 8-10분 굽고 꺼낸 뒤 숙성 토마토 재료는 계속 굽는다.
- [0101] 6) 구워진 베이컨과 숙성 토마토 재료를 식혀준다.
- [0103] (2) 프레첼 반죽 제조
- [0104] 1) 강력분 720g, 소금 10g, 설탕 12g, 고당용 드라이이스트 14g, 버터 40g, 물(얼음물) 500g을 넣고 고속으로 반죽한다.
- [0105] 2) 반죽이 끝나면 덩어리째 비닐에 덮어 약 20~30분간 상온(15±5℃)에서 1차 휴지(상온발효)를 시켜준다(1차 상온 숙성).
- [0106] 3) 휴지가 끝나면 약 90g으로 분할 후 둥글리기 한다.
- [0107] 4) 둥글리기 된 프레첼 반죽을 약 30분간 저온숙성(2~4℃ 냉장고)시킨다(2차 저온 숙성).
- [0109] (3) 프레첼 반죽 성형
- [0110] 1) 저온 숙성이 끝난 분할된 프레첼 반죽을 말기 좋게 밀대로 가로로 길게 펴준다.
- [0111] 2) 가로로 길게 편 프레첼 반죽 위에 먼저 체다 슬라이스 치즈 1장을 반으로 잘라 가로로 길게 놓는다.
- [0112] 3) 구운 베이컨을 먹기 좋은 크기(약 4cm)로 자른 후 약 5개를 체다 슬라이스 치즈 위에 올려준다.
- [0113] 4) 구워낸 숙성 토마토 재료를 약 10 개 정도 올려준다.
- [0114] 5) 숙성 토마토 재료 위에 파마산 슈레드 치즈를 약 10g 정도 뿌리고 프레첼 반죽을 말아준다.

[0116] (4) 프레첼 반죽 소성

[0117] 1) 성형한 프레첼 반죽을 미리 준비해둔 소다물에 담근 후 팬닝한다. 소다 약 20g을 약 300g의 물에 녹인 것으로 준비한다.

[0118] 2) 프레첼 반죽의 상면에 가로로 길게 일자로 칼집을 낸 후 컨벡션 오븐 약 200℃에서 약 9분간 구워낸다.

[0119] 3) 구워낸 빵을 편백나무 틀 안에서 서서히 식혀준다.

[0120]

**실시예 2**

[0121] [실시예 1]의 (1)에서, 다진마늘과 마늘분말의 원재료로서 마늘 대신에 코끼리마늘을 사용한 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다.

**실시예 3**

[0123] [실시예 1]의 (1)에서, 다진마늘과 마늘분말의 원재료로서 통마늘을 쌀뜨물에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~15시간 동안 숙성한 다음 건조하는 전처리 단계를 거친 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다.

**실시예 4**

[0125] [실시예 1]의 (1)에서, 다진마늘과 마늘분말의 원재료로서 통코끼리마늘을 쌀뜨물에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~15시간 동안 숙성한 다음 건조하는 전처리 단계를 거친 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다.

[0127] **[시험예 : 관능 평가]**

[0128] [실시예 1] 내지 [실시예 4]의 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵에 대하여 관능평가를 실시하였다. 상기 관능평가는 성인 남녀 각 50명씩 총 100명을 소비자 패널로 선정하여 식감, 맛, 향 및 전체 기호도에 대하여 9점 채점법(9: 매우 좋음, 7: 좋음, 5: 보통, 3: 나쁨, 1: 매우 나쁨)을 이용하여 평가하였으며, 그 결과를 [표 1]로 나타내었다.

**표 1**

구분	식감(씹힘성)	맛	향	전체 기호도
실시예 1	7.0	7.1	6.9	7.0
실시예 2	7.1	7.1	7.2	7.1
실시예 3	7.5	7.4	7.4	7.4
실시예 4	7.6	7.5	7.5	7.5

[0132] 상기 [표 1]에서 나타낸 바와 같이 본 발명에 따른 숙성 토마토 프레첼 빵으로서 [실시예 1] 내지 [실시예 4]는 식감(씹힘성), 맛, 향 및 전체 기호도의 모든 면에서 높게 평가함을 확인할 수 있다. 보다 구체적으로, 코끼리마늘을 사용한 [실시예 2]의 경우 마늘을 사용한 [실시예 1]의 경우보다 특히 향의 면에서 높게 평가하였고, 마늘 및 코끼리마늘을 쌀뜨물로 침지 및 저온 숙성하여 전처리한 [실시예 3] 및 [실시예 4]의 경우 전처리를 하지 않은 [실시예 1] 및 [실시예 2]과 대비하여 식감(씹힘성), 맛, 향 및 전체 기호도의 모든 면에서 더욱 만족하고 선호하는 것으로 확인하였다.

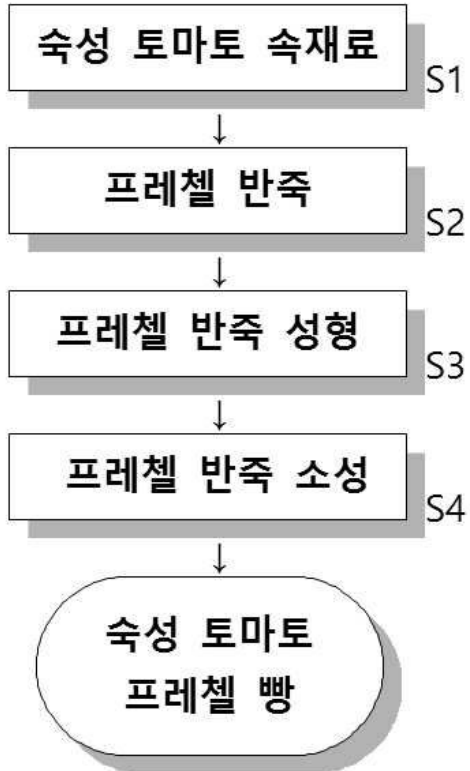
[0133] 따라서, 본 발명은 숙성한 토마토를 속재료로 포함하는 프레첼 빵을 제조함으로써 맛과 영양을 균형있게 제공할 수 있을 것으로 기대할 수 있다.

[0135] 이상에서 설명된 본 발명은 예시적인 것에 불과하며, 본 발명이 속한 기술분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 잘 알 수 있을 것이다. 그러므로 본 발명은 상기의 상세한 설명에서 언급되는 형태로만 한정되는 것은 아님을 잘 이해할 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다. 또한, 본 발명은 첨부된 청구범위에 의해 정의되는 본 발명의 정신 그 범위 내에 있는 모든 변형물과 균등물 및 대체물을 포함하는 것으로

로 이해되어야 한다.

도면

도면1



도면2



도면3

