BİSKÜVİLER

Milli Eğitim Bakanlığı

Bisküvi Hamurunun Hazırlanması
Bisküvi sözcüğünün altında yatan pişirme tekniğidir. Bisküvi hamuru iki kere pişirilir.
Bu pişirme tekniği, hamuru iyice kuru ve sert yapmaya yarar. Böylece hazırlanan yiyeceğin daha uzun saklanması mümkün olmaktadır. Bu özellik, saklama şartlarının pek de iyi olmadığı dönemlerde bisküvinin yaygınlaşmasına yol açmıştır.
Bisküvi yaparken hamurunun hazırlanışına ve kıvamına dikkat etmelisiniz. İster çikolatalı, ister fındıklı olsun; bisküvinin küçük çapta ve boyutlarda olmasına özen göstermelisiniz. Bisküvi hamuru ne kadar kalın olursa ve tepsiye ne kadar kalın şekilde dizilirse; lezzeti, o derece azalacaktır. Kalın şekillendirilmiş hamur, hem şekil hem de lezzet açısından bisküvi olmaktan çıkar. Bir hamurun kalınca pişirilmesi ile ince bir tabaka şeklinde pişirilmesi lezzet açısından oldukça farklılık gösterir. Kalın şekillendirilmiş hamurun pişirme süresi uzatılsa da fırında ne kadar uzun tutulsa da içleri daima yaş ve yumuşak olur. Bu şekilde hamurun içi yumuşak kalmakla birlikte; bu durum, hamurun üstünün kurumasına neden olacaktır. Bisküvi hamuru ince olduğu takdirde ise fırında kuruyacaktır.
Bisküvi hamuruna elinizle şekil vereceğiniz gibi, hamurları şekillendirmek için hamur sıkma torbası kullanabilirsiniz. Bunun dışında hamura kaşık ile de şekil verebilirsiniz.
Burada dikkat etmeniz gereken nokta, hamuru kaşık ile tepsiye diziyorsanız, şekillerinin düzgün olmasına özen göstermelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:137261 • adı:Bisküviler • gönderen:göz göz • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:30