



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EVDE EKMEK YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Ekmeğin içi elastik, nemli ve aromatik olmalıdır. Kabuğu ise çıtır çıtır... Ekmek, az mayalandığı için ya da pişme ortamındaki az nemden ötürü sert olur. Öncelikle mayalama aşamalarını gözden geçirmelisiniz. Pişirme esnasında ise nem oranını artırmak için fırına bir kaptaki su koymalısınız.

Kullanılan mayanın gücü azalmış veya bozulmuş olabilir. Mayalı hamur uzun süre beklerse maya ölür ve hamur kabarmaz. Mayalı hamura yağ ilave etmek, mayalanmayı yavaşlatır. Mayalanma sonunda hamurun içinde kalan havayı kaçırmamak gerekir. Eğer hamur içindeki hava kabarcıkları giderse ekmeğiniz istenilen oranda kabarmaz.

Ekmeğinizi pişirmeden önce dinlenen hamur üzerine biraz su serpebilirsiniz. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı, yoğurt veya süt sürebilirsiniz. Eğer ekmeğinizin parlak bir kabuğu olmasını istiyorsanız, ekmeğinizi fırından çıkardıktan sonra biraz soğuk su ile fırçalayın.

Kabarmış bir ekmeği istiyorsanız, fırın alt ve üst olarak önceden ısıtılmalıdır. İdeal olan ise, önceden ısıtılmış fırında ekmeği pişerken ısı ayarını önce yükseltmek ve bir süre sonra ısıyı düşürmektir.

Yağlı kağıt veya fırın kağıdınız yoksa pişirme kabınızı önceden ısıtın ve yağlayıp hamurunuzu yerleştirin.

Ev yapımı ekmeğin fırın ve yapacağınız ekmeğe göre, önceden ısıtılmış 180 ila 200 derecede pişer. Ekmeğinizin fırında kabarmasını sağlamak için pişirme esnasında üst ve alt fırın ısısını kullanın. Fan kullanmamaya özen gösterin. Aksi halde hamurun üstü çok çabuk kurur.

