HAMURLAR HAKKINDA

Hamur, yağ ve un karışımı olup, gevrek veya yumuşak hafif kabaran bir yiyecektir. Çeşitli soslar veya kremler bunların üstünü örtmekte kullanılır, kullanılacak un kuru ve iyi kalitede olması gerekir, tereyağı margarin yağı veya benzeri karışımlarda olan yağlar kullanılır. Yağın oranı unun oranından düşük ise kabartma tozu kullanılabilir.
Bazı hamurlar çalışırken yeterli ölçüde soğuk su kullanılmalıdır. Fazla su hamurun yuğrulmasına mani olur ve hamur pişince sertleşir. Kullanılan bütün gereçler ve çalışan kişinin eliden soğuk olmalıdır.
Hamur, parmak uçları ile sıkıştırılıp yağın erimesi önlenmelidir. Aksi halde hamur sertleşir ve şekil verilmesi güçleşir.
Un elenmeli ve hamur hafif bir biçimde tutularak yuğurulmalı.
Her metodda yağın unla iyice karışması esastır. Kabartma tozu kullanılmadığında hamur hazırlandıktan sonra soğuk bir yerde bir süre dinlendirilirse daha hafif ve daha az küçülür. Bu biçim hamurlar hazırlanırken fırının ısı derecesi önemlidir. Fırın ısısı başlangıçta yüksek, bu yüksek ısı hava kabarcıklarının genişlemesi, un veya nişasta gözeneklerinin çatlayıp yağın emilmesi çin gereklidir. Düşük ısı derecesinde yağ eriyip dışarı sızar un veya nişasta gözenekleri tarafından emilmez. Bu hamurlar kaba yağlı, ağır olup sindirilmeleri zordur. Fırın derecesi çok yüksek olduğu zaman glüten dış kısmında pıhtılaşır ve hava kabarcıkları genişlemeye vakit bulamadan hamurun üstü kabuk tutar. Bu cins hamurlar gevrek ve hafif olacak yerde sert olurlar. Pişen hamur soğuk yenecek ise ağır ağır soğutmalıdır. Aksi halde sıkışık bir hamur elde edilir.

© lezzetler.com tarif no:38196 • adı:Hamurlar Hakkında • gönderen:tarifçi • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:25