



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURUN ÇOK KABARMASI İÇİN PÜF NOKTALARI

Hamurunuzda eklediğiniz 1 kaşık sirke, içindeki kabartma tozu ve mayanın daha aktif hale gelmesini sağlıyor. Sirkenin içeriğindeki asidik yapı, hamurdaki mayalanma sürecini iyileştirerek daha kabarık ve gevrek bir doku sağlar. Sirke hamurun kabarmasını destekleyeceğinden dolayı kek, poğaçaya ve ekmeğe gibi hamur işlerinde bu yöntem lezzet katar.

Hamur hazırlarken elma sirkesi kullanmak, kabartıcı maddelerle tepkimeye girmesini sağlar. Böylece karbondioksit gazı açığa çıkar ve hamurun genişleyerek daha fazla kabarmasına yarar. Öte yandan elma sirkesi hamuru sadece kabartmaz ayrıca uzun süre taze kalmasını da sağlar.

Kurabiye, tart hamurları, kek, poğaçaya, börek, pizza, ekmeğe, pankek... Kısacası çoğu hamur işlerinde gönül rahatlığıyla elma sirkesi kullanabilirsiniz. Hamurunuzda 1 yemek kaşığı elma sirkesi eklemek daha fazla kabarmasına yardımcı olur.

Elma sirkesi, hamura eklendiğinde mükemmel sonuçlar verir. Ancak özellikle doğru ölçüde elma sirkesi kullanılması oldukça önem gerektirir. Çünkü hamurun içine eklenen elma sirkesi fazla olursa hafif ekşimsi bir tat oluşturabilir. Bu sebeple hamura eklenecek elma sirkesinin ölçüsünü kararında ayarlamak oldukça önemlidir. Hamur hazırlarken 1 su bardağına 1 yemek kaşığı sirke yeterli gelebilir.

