MAYALI HAMUR PÜF NOKTALARI

Maya ile yapılan pişirmeler genellikle karışık ve güç iş olarak düşünülür. Gerçekte ise, çoğu kimsenin düşündüğünden daha kolay olduğu gibi diğer pişirme biçimlerinden de ayırımlı değildir. Ekmeğin sıcak bir yerde kabarması gerektiği konusundaki eski fikir, şimdi tümüyle değişmiştir. Daha yavaş olmakla birlikte düşük ısılarda da ekmek hamurunun kabardığı kanıtlanmıştır.
Çoğu mayalı ekmekleri pişirmede uygulanan yöntem birkaç temel ilkeden oluşur. İlk olarak maya, süt ya da suda değil, avuç içinde eritilerek, üstü köpüklenene dek, 10 dakika ılık bir yerde tutulur. Taze maya bulmak çoğu zaman güç olduğundan, toz maya kullanılabilir. Toz maya da taze maya gibi eş görevi yaptığı gibi, her yerden sağlanabilmektedir. Bir yararı da, aylarca saklanabilmesidir. Maya köpüklenince, un ile karıştırılıp hamur yapılır. Ekmek yapımında normal un da kullanılabilmekle birlikte, iri çekilmiş un sağlayabilirseniz, sonuç daha başarılı olur.
Un ile maya karışımından oluşan hamur, yumuşak ve esnek olana dek, 10 dakika kadar yoğurulur. Hamur yoğurma ucu olan elektrik mikseriniz varsa onu kullanır, yoksa ellerinizle yoğurabilirsiniz Hamuru hafif unlanmış bir düzeye koyup, parmaklarınızla kendinize doğru katlayıp avuç içlerinizle kendinizden uzağa iterek yoğurmaya girişin. Hamuru biraz çevirip eş işlemi sürdürün.
Yoğurulan hamur, hafif yağlanmış plastik torbaya ya da üstünü ıslak bezle örteceğiniz çukur bir kaba konularak kabarmaya bırakılır. 600 gr un ile yapılmış bir hamurun iki kez büyük boyuta ulaşana dek kabarması için, ılık bir yerde 45-60 dakika bekletilmesi gerekir. Hamurun çabuk kabarmasını istediğinizde onu sıcak bir yere koymaya kalkışmayınız (fırına örneğin). Böyle yaptığınızda maya öleceğinden, hamur hiçbir şekilde kabarmaz. Hamurun kabarması için aceleniz olmadığında olağan oda ısısında 2 saatte, buzdolabında ise ancak 12 saatte kabarır. Buzdolabında sakladığınızda, hamuru biçimlendirmeden önce olağan oda ısısına dönmesini beklemelisiniz. Hamuru 6 saat kadar buzdolabında tutup, daha sonra bir süre de oda ısısında bekletip kullanabilirsiniz de.
Kabarma işlemi bittikten sonra, hava kabarcıklarının çıkması için hamuru birkaç dakika daha yoğurup, sonra biçimlendirmeniz gerekir. Hamuru biçimlendirdikten sonra, iki kez büyüyene dek oda ısısında ya da ılık bir yerde tekrar kabarmaya bırakıp, sonra fırına koymalısınız. Ekmeğin pişip pişmediğini anlamak için, kalıptan alıp tersini çevirin ve parmak eklemlerinizle vurun. Eğer pişmişse, boş bir ses çıkacaktır.
Ekmeği soğuttuktan sonra, alüminyum kağıda ya da plastik torbaya koyup, kullanana dek ekmek kutusunda saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:50764 • adı:Mayalı Hamur Püf Noktaları • gönderen:filozof • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:28