MAYALI HAMURLA YAPILAN PASTALAR VE HAZIRLAMA ŞEKİLLERİ

Kullanılacak Malzemeler
sirke veya limon
şeker
süt veya su
yaş veya kuru maya
un

Hazırlanma Şekli

Mayalı hamurları hazırlamak için içersine toz maya konur. Yaş ve kuru olmak üzere toz maya veya ekmek mayası, nohut mayası vs gibi mayalar konur.
En çok kullanılan yaş ve kuru olarak toz mayadır. Herhangi bir mayalı hamurdan bir pasta veya bisküvi hazırlıyacaksak un kg göre 10 gr kuru maya, yaş maya kullanacaksak 20 gr yaş maya koymak gerekir. Kuru mayanın daha tesirli olduğunu görüyoruz.

Hamuru kabartmanın özelikleri

* Fermantasyon yolu ile kabartma: Bakteri olan maya uygun sıcaklıkta ısıda çoğalır un nişastasını parçalar bu parçalama sonucu çıkan gaz hamuru kabartır.

* Mekanik yolla kabartma: Şeker yumurta ile çırpılırken (bu çarpma sonucu hava maddelerin içine girer. Yumurta akı ve şeker havayı yutar çarpma devam etikçe kabarır.) Pasta ve keklerde kullanılır.

*Karbonat, Baking powder, Amonyak tuzu, Krem tartar denen kimyasal maddelerle kabartma: Bisküvi, bazı kek ve çöreklerin kabartılmasında bu maddeler kullanılır. (Bu maddeler unun içersine konulunca ısı tesiriyle ayrışarak karbondioksit gazı meydana getirir ve hamuru kabartırlar.)
Bu maddeleri yazdığı miktar kadar kullanmak yeterlidir. Fazla kullanmak kabartma yerine hamur çeşidinin hem rengini hem tadını bozar.

* Yağla kabartma: Hamurun içersine konan yağ ve çalışma tekniği hamuru kabartır. Milföy, puf böreği, yağlı börekler vs bu gruba girer.

Mayalı Hamurun Hazırlama Şekli

* Hangi mayalı hamur hazırlayacaksak o miktardaki unu bir kaba koyarız .Mayayı sütünü veya suyunu ortaya koyar mayayı yumuşatır. şekerini koyar,üzerine un ekler çıvık hamur yaparız.Etrafındaki hamuru kubbe şeklinde cıvık hamurun üstüne örtülür.10-15 dakika sonra unun üzeri çatlamağa başlar.(Fermantasyon başlayınca unu yarar çatlatır .)bundan sonra diğer malzemeler konur.Hamur yoğrulup hazırlandıktan sonra tekrer mayalanmağa bırakılır.Ne yapmak istiyorsak (Pasta ,büsküvi , sandviç ,hamburger vs.çeşidi)yapmağa başlar yağlanmış tepsiye koyar,tekrar 5-10 dakika ılık bir yerde bekletilip fırına verilir.

* İstenirse maya ılık su veya süt içersinde şeker ile cam bir kaba konur.ezilir.içine bir avuç un atılıp 10-15 dakika üstü kapatılarak mayalandırılır.Sonra una ilave edilir. Her iki çeşitede birinci amaç mayayı çoğaltmaktır.Her iki çeşitlede uygulanır size hangisi kolay gelirse çeşitlerinizi öyle hazırlayınız.

* Mayalı hamuru parmaklarınızla iki yana perde gibi açin, kopmazsa, esnek ve zar gibi, tul perde gibi ince acilirsa, mayali hamurunuz yeterince yogurulmustur; ama bu karıştırıcı makinelerde olursa daha iyi sonuç elde edilir.Elde yoğurmalarda ise bunu görebilmek için çok çok fazla yoğurulması lazımdır. (Hamurun yarım saat yoğrulur.)
Mayayı çoğaltma işleminde unun üzeri 4-5 yerinden çatladığı zaman hemen diğer gereçleri ilave edip hamuru yoğurmak yoğurma işlemi bittikten sonra hazırladığınız şekil verdiğiniz çeşitleri ılık bir yerde bekletin ilk koyduğunuz büyüklükten bir misli büyüklüğe gelince fırına koyup pişirecek olursanız mayalama miktarı tamdır.Fırından çıkardığınız zaman üzeri istenilen kırmızılıkta ise mayalannma zamanı iyidir. Üstü Soluk bir renk ise kızarmamışsa mayalanma zamanını geçirmişsinizdir.

* Mayalı hamuru bir gece buz dolabında bekletir. Ertesi gün oda ısısına gelinceye kadar bekletip tekrar şekil

vererek mayalanmaya bırakılırsa yapaçağınız ekmek sandaviç kekler de daha güzel olduğunu görürsünüz.

* Mayalı hamurlarının hazırlanmasında dikkat edilecek husus mayalandırma zamanıdır.Mayalandırma zamanını uzun tutarsanız ,mayalanma zamanını geçirirseniz hamurdaki şekerde mayalanmağa başlar ve hamurdaki şeker miktarı azalır.Azalan şekerde hamuru iyi kızartmaz.

* Mayalanan hamuru 1-1,5 saat 24-27 c ısıda bir yerde bekletin.

* Mayayı una karıştırdıktan sonra 5-10 dakika yoğurun ikinci yoğurmamanızı da aynı şekilde en az 10-15 dakika olsun.

* Tuzu tam kıvamında olmazsa fırında hamur kabarır ama bolon gibi söner.

* Hemen kabarıp inmemesi için içine limon,sirke ve limon tozu tarifindeki miktar kadar konur.(ya da un miktarına göre konur.1 kg un için 1 kahve fincanıdır.500gr un yarım fincandır.Buna göre ayarlayın.)

* Ekmeginiz pistikten sonra,firini kapatin sicak firinda 5-10 dakika daha birakin(ekmeginizi. sandaviç)Ama kabuğu çatlamaya baslarsa,hemen alın.Kabuğu çıtır olur.
* Mayalar daima ılık süt veya su içersine un kg göre şeker atılarak mayalanır.

* Ortalama ölcünüz ürünün bu son mayalanmasından sonra, fırına girmeden önce 2 misli gibi olmasıdır.
(yumurta sarısının içine ,şeker,bal , susam veya kayısı mermelatı karıştırılır.(birisi ni karıştırın.)Üstüne parlatıcı olarak sürülür.Fırına konur.

© lezzetler.com tarif no:6535 • adı:Mayalı Hamurla Yapılan Pastalar ve Hazırlama Şekilleri • gönderen:Terazi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:26