



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI HAMURLAR HAKKINDA

Pasta, bisküvi, sandviç, ekmek vb. gibi pek çok hamur çeşidinde mayalı hamur kullanılmaktadır. Mayalı hamurla yapılan çeşitler gösterişli ve lezzetli yiyeceklerdir.

İnsanlar tarih boyunca buğdayı un haline getirip çeşitli ekmekler hazırlamışlardır. Daha sonraları unun içerisine çeşitli malzemeler ilâve etmek suretiyle çörek, kek, pasta, bisküvi gibi pek çok çeşit hamur işi hazırlamasını öğrenmişlerdir. Bugün hamur işi bir sanayi kolu haline gelmiş pek çok pastahane kurulmuştur. Hamur çeşitlerini yapıllarına göre grup-lım ayırmıştık; bunların en önemlilerinden biri de, mayalı hamurlardır.

Mayalı hamurları hazırlamak için içerisine toz maya, ekmek mayası gibi mayaları koymak gerekir.

Maya bir enzimdir. Yani, bakteri grubudur.

Piyasada yaş ve kuru olmak üzere iki şekilde bulunur. Kuru olanı daha tesirlidir. Herhangi bir mayalı hamurdan bir bisküvi veya pasta hazırlayacaksa, 10 gr. kuru maya gerekli olan hamura, elimizde kuru maya yoksa, 20 gr. yaş maya koymak gerekir. Yani, kuru maya, yaş mayadan iki defa daha tesirlidir.

Hamurları kabartmak için bazı yollar vardır. Bunların en önemlileri aşağıdakilerdir:

a) Fermantasyon yoluyla kabartma : Bunda yukardaki mayalardan biri kullanılır. Aslında bakteri olan bu maya, uygun bir ortamda (sıcaklık ve besin) çoğaltmak suretiyle unun nişastasını parçalar, bu parçalanma sonucu çıkan gaz, hamuru kabartır.

b) Mekanik yolla kabartma : Bunda tozşeker, yumurta ile çarpılırken bu çarpma sonunda hava bu maddelerin içerisine girer. Yumurta akı ve tozşeker bu havayı tutar. Çarpma devam ettiği sürece hava da içeri girmeye devam eder. Bu hava da belli bir hacmi işgal ettiğinden, bu da karışımı kabartır. Kek ve yumurta akını kar haline getirme (kabartmada) bu teknik kullanılır.

c) Karbonat, kabartma tozu (baking powder), amonyak tuzu, krem tartar denen kimyasal maddelerle kabartma: Bu kimyasal maddeler unun içerisine konduklarında ısı etkisiyle bu maddeler ayrışarak karbondioksit gazı meydana getirirler. Bu gaz da hamurun içerisinde belli bir hacmi işgal etmek ister, bu da hamuru kabartır.

Bu maddeleri, malzemelerde yeteri kadar kullanmak gerekir. Fazlaları kabartmada rol oynamak yerine hem rengini, hem tadını bozarlar. Bunu göz ve ağızla anlamak mümkündür. Hamur, sarı ve yeşilimsi bir renkle acı bit tat alır bu bakımdan iyi kabarsın diye bu maddelerden fazla koymak doğru değildir.

d) Yağla kabartma : Bu teknikte hamurun içerisine konan yağ ve çalışma tekniği, hamuru kabartır. Puf böreği ve diğer yağlı börek hamurları, miföy hamurları bu gruba örneklerdir.

MAYALI HAMURLARIN HAZIRLANMA ŞEKİLLERİ:

Maya veya ekmek mayası koymak suretiyle bir hamur çeşidi yapacak olursak, mayayı iki şekilde hamura koyarız. Bunun birinci şekline, üre hazırlama denir. Bunda hangi mayalı hamuru hazırlayacaksa o miktardaki un, hamur tahtasına konur. Ortası açılarak ölçülü miktar maya ortaya konur. Ilık süt veya su sadece mayayı yumuşatıp ezecek miktar kadar konup, maya iyice ezilir. Sonra etraftan un alınarak bu un mayayla karıştırılmak suretiyle suluca bir hamur yapılır.

Sonra bu hamurun üstü unla kubbe şeklinde örtülür. 10-15 dakika sonra unun üzeri çatlamaya başlar. Bu esnada bir fermantasyon başlamış demektir. Çıkan gaz belli bir hacmi işgal etmek isteyeceğinden, unu yarar ve buradan çıkmaya başlar. Unun üzeri iyice çatlayınca, diğer malzemeleri koyarak pasta veya bisküvi, sandviç çeşidini yapmaya başlarız. Hamur bu malzemelerle de yoğrulup hazırlandıktan sonra, tekrar mayalanmaya bırakılır. Burada da yeter miktar mayalandıktan sonra, pişirilir.

Bu şekilde mayayı üretmeye (çoğaltmaya), üre hazırlama denir.

İkinci bir şekil de, ayrı bir kapta mayayı hazırlama, yani çoğaltmadır.

Bu usulde de, maya bir kabın içerisine konur. Ilık süt veya suyla maya iyice ezilir. Sonra bir avuç kadar un ilâve edilmek suretiyle cıvık bir hamur hazırlanır. Hamurun üstü kapanıp, sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır. Bir süre sonra hamur kabarır, yani mayalanır. Sonra oradan alınıp ölçülü unun içerisine konur, diğer malzemeler de ilâve edilerek, yoğrulup istenilen çeşit hazırlanır.

Her iki şekilde de birinci amaç, mayayı çoğaltmadır. Her iki şekil istenilen bütün çeşitlere uygulanır. Size hangisi kolay gelirse çeşitlerinizi o şekilde hazırlayınız.

Mayalı hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek hususlardan biri de, mayalandırma süresidir.

Mayalandırmaya uzun süre devam edecek olur sanız, hamurdaki şeker de mayalanmaya başlar ve hamurdaki şeker miktarı azalır. Azalan şeker de hamuru iyi kabartmaz

Bu bakımdan mayalı hamurları fırında uzun süre beklettiğiniz halde üzeri kızarmıyorsa nedeni mayalandırma süresini geçirmiş olmanızdır.

Mayalandırma süresini tam olması için dikkat edilmesi gereken şeyler şunlardır:

Mayayı çoğaltma işleminde, unun üzeri 4-5 yerinden hemen diğer malzemeleri ilâve edip, hamuru yoğurursanız ve yoğurma işlemi bittikten sonra hazırladığınız çeşitleri ilk koyduğunuz büyüklükten iki misli büyüklüğe gelince fırına koyup pişirecek olursanız mayalanma miktarı tamdır.

Böyle bir hamur fırından çıkınca, üzeri istenilen kırmızılıktadır. Mayalandırma süresi geçirilen hamurlar aynı sıcaklıktaki fırında uzun süre de bırakılsalar, yeterli ölçüde kızarmazlar.

Bu hususlara dikkat ederek hazırlayacağınız çeşitler daima yüzünüzü güldürecektir.

Mayalı hamur çeşitleri iki türdür:

Katmerli olanlar: Bu çeşitte hamura bol miktarda yağ konarak çeşitler katmerli, ağızda yaprak hamuru gibi dağılan çeşitler yapılır.

Katmersiz olanlar: Bu çeşide yağ hiç konmaz veya az miktar konulur. Bunlara örnekler: Ekmekler, sandviçler, Japon ekmeği (küçük ekmek) vb. gibi çeşitleri gösterebiliriz.