



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAYALI HAMURLARDA SICAK SU KULLANIMI

Pastacılık sektöründe uzun yıllardan beri kullanılan yanlış yöntemlerden bir tanesi de mayalı hamurların çabuk mayalanması için kullanılan sıcak sudur. Sıcak su, hamur yoğrulurken unun yapısını bozar, yeterli elastikiyet sağlanamaz ve hamurlar zayıf olmasına yol açar. Hamurlarınızda soğuk su kullanmaya özen gösteriniz. Yaz aylarında hamura buz ilave edebilirsiniz. Yağlı hamur diye adlandırdığımız hamurlarda hamur içine koyduğunuz yağın soğuk olmasına dikkat ediniz.
