



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDA KULLANILAN GEREÇLER

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlarken ürünlerin çeşidine göre malzemeler kullanılmaktadır.

Un: Un hamurlarda ana yapıyı oluşturur. Un su ve tuz karıştırıldığında gluten kompleksi yani hamurun çatısını oluşturur. Unun bileşiminde bulunan nişasta su çekerek, çatının aralarını doldurur. Bu olay tüm hamur hazırlama yöntemlerinde aynıdır. Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan unun randıman ve protein değerinin yüksek olması gerekir. Hemen hemen tahılların tamamından un elde edilmektedir. Ancak pastacılıkta buğday unu kullanılmaktadır. % 60- 70 randımanlı ekstra- ekstra unlar kullanılmaktadır.

Tuz: Sert hamurlarda tuzun görevi çok önemlidir. Undaki gluten tuzla birleştiğinde elastikiyet kazanır. Ayrıca tuzsuz hamur özsüz olur ve istenilen şekil verilemez. Bunun dışında tuz lezzet verici olarak da kullanılmaktadır. Kullanılacak tuz nem çekmemiş kuru ve temiz olmalıdır.

Yumurta: Hemen hemen tüm pasta, bisküvi, börek, tatlı vb nin yapımında kullanılan ana maddelerden biridir. Genellikle tavuk yumurtası kullanılır. Yumurtanın büyüklüğü hamurun sulu ve katı olmasını sağladığı gibi kabarmayı da etkiler. Yumurtanın hamurdaki diğer görevi ise ürüne gevreklik ve lezzet vermesi, bileşiminde protein bulunması nedeniyle yine ürüne yapı kazandırarak hacmi artırmasıdır. Ancak yumurta kabartıcı olarak kullanılacaksa sarısından ayrılması gerekmektedir. Çünkü ak sarıdan daha iyi fom oluşturmaktadır.

Su: Özleştirilerek yapılan hamurlarda su mutlaka kullanılmaktadır. Suyun hamurdaki görevi ortamdaki şeker ve tuzların çözünmesini sağlamaktır. Çözünen tuzlar ortama elektrolit vermektedir. Protein ve nişastanın su çekerek şişmesini sağlar. Proteinler su çekerek ürüne elastik bir yapı kazandırır ve nişastanın etkisiyle jelatinize olur. Su ve un karışımı hamurun özünü teşkil eder. Sıvı olmadan hamur hazırlamak mümkün değildir. Hamurun özelliğine göre mutlaka çeşitli ölçülerde su kullanılmaktadır. Ancak diğer hamurlarda su yerine diğer sıvılar da kullanılabilir. Özleştirilerek yapılan hamurlar sert olduğu için kullanılacak sıvı miktarı diğerlerine göre daha azdır % 17[?]27 civarındadır.