



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİ YAPIMINDA KULLANILAN GEREÇLER

Buğdayın öğütülmesinden oluşan unun buğdaydan ayrılış derecesi RANDIMAN?dır.. Hamburger ve sandviç hamuru yapımında da tüm mayalı hamurların yapımında olduğu gibi % 60-70 randımanlı sert unlar kullanılmalıdır.

Ancak Türk mutfağında yapılmakta mayalı hamurlardan yapılmakta olan her çeşitli katkı ekmeğe % 100 randımanlı 2. Nevi unlar, % 80-90 randımanlı 1. Nevi unlar ve % 70- 80 randımanlı ekstra unlar da kullanılmaktadır.

Maya Hamburger ve sandviç hamurlarının yapımında da, yaş ve kuru mayalar kullanılmaktadır. Mayayı kabartma maddesi olarak kullandığımız zaman birçok yemek tarifinde verilen kullanılacak olan araç ? gereçlerin ve ortamın ılık tutulması kuralına dikkat ediniz.

Hamurun Hazırlanması:

500 gr. Unu tezgaha eleyerek, ortasını açınız.

10 gr. tuzu 25 gr. mayayı ve 75 ml. yağ ile yumuşak kıvamda bir hamur yoğurunuz.

Hamurunu üzerini nemli bezle sıkıca kapatarak 27° - 30°C lik oda ısısında 30 dakika dinlendirerek mayalanmasını sağlayınız.

Tekrar yoğurarak ortalama 90 gr. ağırlığında parçalar olarak tezgah üzerinde şekil veriniz. Hamburger ekmeği için yuvarlak, sandviç ekmeği için oval şekil vermeye dikkat ederek yağlanmış tepsiye 4-5 parmak arayla yerleştiriniz.

27° - 30°C lik oda ısısında 30 dakika dinlendirerek tekrar mayalandırınız.

Fırını 200°C de ısıtınız. Bu arada hamurların üzerine yumurta sarısını sürünüz.

İsterseniz üzerine susam yada çörekotu serpebilirsiniz.

Hamuru sıcak fırına vererek Pişme sonunda koyu hardal rengini almasına dikkat ederek 250 ° C?de 20 dakika pişiriniz.

Fırından alarak tepside soğumaya bırakınız.

Sandviç ve hamburger ekmeçlerini bütünlüğünü bozmadan ortadan ikiye kesiniz.

Sandviç ekmeçlerinin arasına dilim peynir ? domates ve maydanoz yaprağı koyunuz.

Sadviçleri peçetesiyle birlikte servis tabağına yerleştirerek servise hazırlayınız.

Hamburger ekmeçlerinin arasına ¼ marul yaprağı veya 1 yemek kaşığı julienne marul, yuvarlak yassı köfte, julienne kornişon, stick doğranmış frit patates koyunuz.

Hamburgerleri kendi özel kağıdı arasında servis tabağına peçetesiyle birlikte yerleştirerek servise hazırlayınız.

Hamburger ve Sandviç Yapımında Dikkat Edilecekler:

Hamburger ve sandviç hamurunun hazırlanmasında mayalı hamurlarda uygulanmakta olan tüm noktalara dikkat edilmelidir.

Mayalı hamurlar modülünde verilmiş olan bilgilere ilaveten aşağıda verilen noktalara dikkat edilmesi gerekir:

Yapılacak ürüne göre yumuşaklık ayarlanmalıdır.

Yağ ürüne gevreklik ve lezzet vermesi için eklenir ancak fazlası ürünün kabarmasını olumsuz etkileyeceğinden miktarına dikkat edilmelidir.

Piştirilmiş olan hamburger ve sandviç ekmeği soğutuluncaya kadar tepside kalmalıdır.

Piştirilmiş olan hamburger ve sandviç ekmeğinin arası servise çıkartılmadan hemen önce kesilerek servise hazırlanmalıdır.

Mayalandırma Süresi ve Isısı:

Hamburger ve sandviç ekmeçlerinin yapımında kullanılan mayalı hamurların mayalandırma süresi iki aşamada gerçekleştirilir. İlk yoğurmadan sonra ve ikinci yoğurmadan sonraki şekil verme aşamasından sonra 30 dakika, dinlenme süresi verilmalıdır. Mayalandırma ısısı da 27 ° ile 30 ° arasında olmalıdır. Ticari mutfaklardaki uygulamalarda ekmeç hamuru tüm malzemeler aşama olmaksızın hep birlikte ilave edilerek hamur makinelerde yoğrulmaktadır. Mayalandırma amaçlı bekletme süresi de sadece bir aşamada ve mayalanma ünitelerince gerçekleştirilmektedir. Sürenin ve ısının fazlalığı da azlığı kadar hamurun kalitesinde olumsuz etki yapar.

Hamurda Aranılan Özellikler:

İstenen nitelikte hamburger ve sandviç ekmeği üretebilmek için hamurunun kıvamı çok önemlidir. Çok cıvık ve katı hamur ekmeğin kalitesini olumsuz yönde etkileyecektir. Her iki ekmeğin hamuru da yumuşak kıvamda olmalıdır.

Tuz, olması gereken miktarda kullanılmalı, yetersiz ve gereğinden fazla tuz ilavesi hamurun fermantasyonunu olumsuz etkilemesinin yanı sıra lezzetini de etkileyecektir.

Yağın azlığı ve fazlalığı da hem fermantasyonunu hem de lezzetini olumsuz etkileyecektir.

Hamurun çok yayılmış yada sert görünümde olmamalıdır.

Şekil Verme Hamburger ekmeç hamurlarına verilebilecek en uygun şekil yuvarlak olmasına karşılık, sandviç

ekmeklerine hem oval hem de yuvarlak Őekil verilebilir. Sektörde hazırlanan hamburger ve sandviĥ ekmekleri ilk mayalandırmadan sonra ortalama 90 gr .ağırlığında bir bütűn parĥa ayrılmak suretiyle yuvarlak ya da oval Őekil verilebilir.

PiŐirme Dikkat Edilecek Noktalar:

PiŐirmeye hazır hale getirilmiŐ olan hamburger ve sandviĥ hamurları fırına verilmeden hemen ۆnce yumurta sarısı sürűlűr. Ȳzerine susam ilavesiyle yada sade olarak piŐmeye bırakılır.

Önceden 200 °C de ısıtılmıŐ olan fırında piŐirilir.

Pişme ısısı 200 ° C ve pişme süresi de 15-20 dakika arasında olmalıdır.

Ȳrűn fırına verildikten sonra kapağı sık sık açılmamalıdır.

PiŐirme sonunda Ȳrűnűn koyu hardal rengine kızarmıŐ olmasına dikkat edilmelidir.

Saklama KoŐulları ve Süresi:

Hamburger ve sandviĥ ekmeği servise hazır bir halde uzun süre bekletilmemelidir.

Servis iĥin hazırlanmamıŐ olan hamburger/sandviĥ ekmeği TSE ye uygun hazırlanmıŐ nylon poŐetler iĥerisinde 3 gün süreyle 4 ° C- 5 °C arasında saklanabilirler. -18° Cde ŐoklanmıŐ olan ekmeklerin ise -30° C ile - 40 °C arasında ki sıcaklıkta 3 ay ile 6 ay arasında saklanabilirler.