MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

ALAN/DAL ADI : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ / AŞÇILIK

DERS ADI : HAMUR ÜRÜNLERİ

SINIF DÜZEYİ : 12.AŞÇILIK

DERS ÖĞRETMENİ : TUNCAY TOKER

SÜRE : ( 21 EYLÜL -12 EKİM 2020 )

MODÜL.1: MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

1. MAYALI HAMUR HAZIRLAMA

Maya, doğada her yerde bulunabilen, birçok çeşidi olan, tek hücreli bir mikroorganizmadır. Ekmek ve diğer hamur işlerinin mayalanma yoluyla üretimi, günümüzden binlerce yıl öncesine, Mısır ve Sümer uygarlıklarına kadar uzanmaktadır. Sınai maya üretimi ise 19. yüzyılda Avusturya'da başlamış ve o günden bu yana teknolojide çok hızlı ilerlemeler kaydedilmiştir.

Maya yüzde 50 oranında protein, B grubu vitaminler, demir, krom, magnezyum, fosfor, çinko ve selenyum gibi mineraller içermektedir. Maya, hamurda mevcut yaşayan tek organizmadır. Yaşayan organizma olması dolayısıyla da ısıya karşı hassastır.

Hamur

**Hamur**

Yaş maya

Kuru ve İnstat Maya

Mayaların gelişmesi için şekere ihtiyaçları vardır. Şekerden alkol ve karbondioksit oluştururlar. Bu reaksiyon mayaları gıda endüstrisi için son derece önemli yapmaktadır.

Ayrıca mayalar hoş aroma maddeleri de oluşturmaktadırlar. Bu aroma bileşikleri son ürünün lezzetinde önemli rol oynamaktadırlar.

Hamurun Hazırlanması

Mayalı hamur yapımı, malzemelerin hazırlanması, yoğurma, dinlendirme, şekillendirme gibi dört ana bölümden oluşur. Temel mayalı hamur yapmak için gereçler (1 ölçü);

3 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 paket instant maya/ 1 tatlı kaşığı kuru maya/ ½ paket yaş maya

1 tatlı kaşığı şeker

½ tatlı kaşığı tuz

Önce uygulanacak reçetede belirtilen malzemeler ölçülerek hazırlanır. Kullanılacak Kuru maya 35-40°C'deki sıvının içine 1 tatlı kaşığı şeker ilâve edilir ve kuru maya bu sıvının içinde karıştırılarak eritilir. Unun ortası bir çukur şeklinde açılır ve bu mayalı sıvı oraya dökülür, ön mayalanma için 10 dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilâve edilir ve hamur kuru hale gelip kendini kabın kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur. Yaş maya kullanılacaksa maya parçalanarak diğer malzemelerle birlikte kullanılabildiği gibi sıvı ile karıştırılıp da kullanılabilir. instant maya ise doğrudan un ve diğer malzemelerle karıştırılır.

Hamur malzemelerini uygun sıraya göre ilave edilmesi

Hazırlanan hamur üzeri örtülerek sıcak bir yerde kabarmak üzere dinlenmeye bırakılır. Bu sırada hamurun yüzeyinin düzgün olmasına, çatlaklar olmamasına dikkat edilmelidir. Dinlenme süresi hamur iki katı büyüklüğe ulaşana kadar sıcaklıkla doğru orantılı olarak 1560 dakika arasında değişir. Yani hamurun beklediği yer ne kadar sıcaksa mayalanma süresi o kadar kısalır.

Mayalanma işlemi sırasında oluşan gazları dışarı çıkartmak için mayalanmanın sonuna doğru hamurun üzerine yumrukla 3-4 kez bastırılmalıdır. Mayalanma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için hamura parmakla bastırılır, kısa bir süre içinde eski hâlini alıyorsa mayalanma işlemi tamamlanmamış demektir. Eğer parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaşılır. Kuru maya yerine yaş maya kullanıldığında tariflerdeki kuru maya miktarının iki katı kullanılmalıdır.



Önceki hacminin iki katına ulaşan hamur

HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Mayalı hamur hazırlamada kullanılan araçlar Şunlardır:

Çeşitli boylarda muhtelif kaplar: Plastik, alüminyum, emaye, çelik, cam ve porselen gibi malzemelerden üretilmiş olan kaplar.

Mayalama kapları: Çelik, cam, seramik, plastik ve benzeri malzemelerden olabilmektedir. Ağzı kapaklı olanlar tercih edilir.

Çırpma telleri: Çeşitli boylarda çelik olanlar tercih edilir.

Mikser: Elde kullanılmak üzere hazırlanmış olup plastik ve çelikten üretilmiş tiplerinin yanı sıra elektrikle çalışan çeşitleri de vardır.

Kaşık ve çatallar: Paslanmaz çelikten üretilmiş olanları tercih edilir.

Metal ve plastik hamur kesme bıçakları: Hamurun kesilmesinde, çizilmesinde, çevrilmesinde, unun temizlenmesinde olmazsa olmaz malzemelerdendir.

Hamur yoğurma makinesi: Karıştırma çatalı ile her çeşit hamuru yoğurabilecek kapasitede bir makinedir. Hamur yoğurmayı oldukça kolay bir hâle getirmiştir



**:**

 **Hamur yoğurma makinesi**

Ölçü kabı: Hamur mayalandırmada kullanılan gereçlerin tam ölçüsünde olması için kullanılmalıdır.

Muhtelif süzgeçler: Unu eleyerek havalandırmak ve çalışma matına homojen olarak un serpmeyi sağlamak için kullanılan olmazsa olmaz malzemelerdendir. Bir kaç boy olması gerekmektedir.

Isıölçer: Suyun, hamurun, fırının iç ısısını vb. ölçmede kullanılır. Zaman zaman ihtiyaç duyulabilmektedir.

Mutfak tartısı: Temel aletlerdendir. 2 kg’lık tartılar yeterlidir. 1'er g hassasiyete sahip olanlar tercih edilebilir.

MAYALI HAMUR HAZIRLAMADA KULLANILAN GEREÇLER ĢUNLARDIR:

Un:Buğday, arpa, yulaf vb. hububatın çeşitli yöntemlerle öğütülmesi sonucu elde edilmiş tozlarına un denir. Yarı işlenmiş bir gıdadır. Undaki ana bileşenler, gluten, nişasta, selülozik içerik, şeker (karbonhidrat), yağ ve sudur. Genel olarak iki tür buğdaydan söz edilir: Sert buğday ve yumuşak buğday. Yumuşak buğday ekmek yapımında, sert buğday ise makarna yapımında kullanılır. Hamur işlerinde kullanılan hububat çeşitli olmasına karşılık aksi belirtilmedikçe un diye bahsedilen buğday unudur.

**Su:** Hamur yapımında su, toplam hamur kitlesinin hemen hemen % 40′ını oluşturur. Mayalı hamur yapımındaki en önemli bileşiklerdendir. Kullanılan suyun miktar ve bileşimi hamurun kalitesine doğrudan etki eder.

**Su:** Hamur yapımında su, toplam hamur kitlesinin hemen hemen % 40′ını oluşturur. Mayalı hamur yapımındaki en önemli bileşiklerdendir. Kullanılan suyun miktar ve bileşimi hamurun kalitesine doğrudan etki eder.

 Hamurdaki su ile

● Unun nişasta tanecikleri şişer.

● Buğday proteinleri suyu emerek elastik bir yapı kazanır.

● Alkol fermantasyonunun başlaması ve yayılması için gerekli yaş ortamı su sağlar.

● Enzim ve mayalar da gerekli biyolojik değişimlerini undan suya geçen ve suyun yapısında bulunan maddelerle yapar.

Suda bulunan mineral maddeler hem gluteni kuvvetlendirici etki yapar hem de maya için besin kaynağıdır. Ancak mineral maddelerin aşırı miktarda bulunması da istenmeyen bir durumdur.

Tuz: Pratikte tuz katılmış hamurların kolay işlendiği bilinmektedir. Tuzun hamur içinde çeşitli fonksiyonları olmakla birlikte en önemli etkisi lezzete yönelik olur. Genel tüketici yapısı tuzsuz ürünü tercih etmez. Tuz verdiği lezzetin yanı sıra hamurun fiziksel özelliklerini de geliştirir;

● Gluteni güçlendirerek yumuşamayı önler, mayanın çalışması üzerinde etkilidir.

● Farklı mikroorganizmaların fermantasyonunu da kontrol ettiğinden istenmeyen asitlik ve tadın oluşmasını engeller.

● Tuzsuz mayalı hamur ürünlerinin küflenme süreleri daha kısa olur. Tuz katılmadan yapılan ekmekler 4. gün, tuzlu ekmekler 7. gün küflenmektedir

MAYALI HAMUR YAPIMINDA KULLANILAN TUZUN ÖZELLİKLERİ:

● Topaklaşmayı önleyecek ve çözünürlüğü kolaylaştıracak boyutta olmalı,

● Fizik olarak temiz, parlak ve beyaz renkli,

● Nem çekici maddelerden arınmış olmalıdır.

Şeker: Mayalı hamur ürünlerinde %2-7 oranında şeker katılabilir. Ortalama olarak % 3 oranında katılması mayanın üremesine yardımcı olur. Şeker mayalı ürünlerin lezzetini artırdığı gibi kabuğunun daha güzel renk almasını da sağlar. Ancak şeker miktarının % 10’un üzerine çıkması hamurun mayalanmasını yavaşlatır

ŞEKERİN MAYALI HAMURLARDA KULLANIM YARARLARI:

● Mayalanmayı kolaylaŞtırır, yalnız hamura % 6’dan fazla konulmamalıdır, aksi takdirde mayalanması gecikir.

● Maya hücrelerinin beslenmesi ve üremesi için şekerli ortam gereklidir. Ancak Şekerin fazla olması da maya faaliyetlerini durdurur.

● Şeker ilavesiyle hazırlanan ürünlerin daha beyaz olduğu ve daha geç bayatladığı saptanmıştır.

● Ev ekmeği, börek ve çörek gibi mayalı hamur ürünlerinin üzerine, fırına sürülmeden hemen önce sürülen şekerli su, ürünün kabuklarının pembe renkte kızarmasını sağlar.

Maya: Fırıncılık ürünlerinde kabarıklık önemlidir. Kabaran ürünler büyük hacimli, yapısal olarak elastik bir iç yapıya sahip, kesilirken kolay ayrılma ve görünüşe göre hafif olma özelliğine sahiptir. Ülkemizde mayanın fabrika ortamında üretimini yapan çeşitli markalar vardır. Maya fabrikalarında modern teknolojiler kullanılarak yaş maya, kuru maya ve instant maya üretilmektedir.

**●** Yaş maya: Fermantasyon sonucu üretilir. Ev ve endüstriyel kullanımlar için farklı gramajlarda paketlenir. % 70 su içeriği bulunur. Maya kullanılıncaya kadar 4°C’de saklanır. Uygun koşullarda dayanma süresi 3-4 haftadır.

**●** Kuru maya: Yaş mayanın dayanma süresini arttırmak amacıyla elde edilmiştir. Su yüzdesi % 7,5-8,3 düzeyine indirilmiştir. Kuru mayanın ılık su içerisinde ıslatılıp su alması sağlandığında kullanımı verimlidir.

**●** İnstant maya: Hemen çözünen maya tipidir. Kurutma teknolojisi ile su içeriği %5′e düşürülmüştür. Küçük granül yapıya sahiptir. Islatmaya gerek olmadan doğrudan una katılarak kullanılabilir.

MAYANIN HAMURDAKİ ETKİLERİ

Suda eritildiği zaman canlanan ve hızla üreyen maya, hamur yapmada kullanılan unun içerdiği şekerleri ve karbonhidratları yer. Kimyasal süreçte köpüklenen ve kabaran maya alkol ve karbondioksit üretir. Karbondioksit gazı, mayalanma sürecindeki glütenli hamurun elastiki ağ gibi tel tel saran dokusu içinde sıkışır kalır, kurtulamaz, bunun sonucu hamur hem esner hem de kabarır. Hamur pişirilirken yüksek ısı mayayı öldürür ve alkolü de yakar. Başka bir anlatımla alkol uçar. Buna karşın, hamurda sıkışmış karbondioksit gazı sıcakta daha da genişler ve pişen tarafı kabuk bağlayarak sertleşen ürünün bilinen gözenekli dokusunu oluşturur.



 **Esnemiş ve kabarmış hamur mmmurhamur hamur**

Hafif, ağızda kolay çiğnenebilen, sakızlaşıp topaklaşmaksızın yumuşak kalabilen, kolay hazmedilen, iyi bir tat ve aromaya sahip fırın ürünleri üretimi ancak mayalanma sonucu gerçekleşmektedir.

MAYALANDIRMA YÖNTEMLERİ

 Mayalandırma yöntemleri yaş /kuru maya ile mayalandırma ve İnstant maya ile mayalandırma(tepsi mayası) olarak ikiye ayrılır.

 1-YAŞ / KURU MAYA İLE MAYALANDIRMA

 Kuru maya, özel bir kurutma teknolojisiyle üretilen, ev kullanımına uygun bir maya çeşididir. Serin ve kuru bir yerde saklanması koşuluyla raf ömrü on iki aydır. Kuru maya, kullanımdan 15 dakika önce, ılık suda eritilmelidir. Eritme işleminde suyun çok sıcak veya çok soğuk olması mayaya zarar verir, su ılık olmalıdır.

Kuru maya ile mayalı hamur yapmak için önce uygulanacak tarife göre belirtilen malzemeler ölçülerek hazırlanır. Kullanılacak kuru mayanın 3 katı miktardaki ılık (35 – 40 °C'deki) su veya sütün içine bir miktar (8 g) şeker ilave edilir ve kuru maya bu sıvının içinde karıştırılarak eritilir. Unun ortası bir çukur şeklinde açılır ve bu mayalı sıvı oraya dökülür. Ön mayalanma için on dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilave edilir ve hamur kuru hâle gelip kendini kabın kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur.

Yaş maya, küp maya olarak da bilinir. Rutubetli ve çabuk bozulabilir şekildedir. 42 gramlık küpler hâlinde satılmaktadır. Ekonomik ve pratik kullanımından dolayı tercih edilen yaş maya, yaklaşık %70 oranında su içerir. 2-6 °C arasında muhafaza edilmelidir. Herhangi bir eritme işlemi yapılmadan, diğer malzemelerle birlikte, doğrudan una katılabilir. Unun dışındaki diğer kuru malzemelerle uzun süre temas ettirilmemesi tavsiye edilir.

YAŞ MAYA İLE MAYALANDIRMA

Yaş maya ile mayalı hamur yapmak için kuru maya ile yapılan hamur ile yaş maya ile yapılan hamur arasında, yapılan işlemler açısından çok az fark vardır. Bu farklar:

**●** Verilen tariflerdeki kuru mayanın iki katı kadar yaş maya kullanmak gerekir

**●** Yaş maya doğrudan elle un üzerine ufalanarak kullanılabildiği gibi bir miktar ılık su içerisinde eritilerek de kullanılabilir.

2-İNSTANT MAYA İLE MAYALANDIRMA (TEPSİ MAYASI)

İnstant kuru maya, ev kullanımına uygun, yüksek hamur kabartma gücünü uzun süre koruyabilen, ileri bir teknoloji ürünüdür. İnstant maya serin ve kuru bir ortamda saklandığı takdirde, raf ömrü iki yıldır. Kullanımdan önce suda çözmeye gerek yoktur. Diğer malzemelerle birlikte unun üzerine doğrudan serpilir veya yoğurma başladıktan hemen sonra hamura katılabilir. İnstant kuru maya soğuk su ile direkt temas eder ise aktivite kaybedebilir. İnstant maya ile mayalı hamur yapmak için önce uygulanacak tarife göre belirtilen malzemeler ölçülerek hazırlanır. 1 paket (15 g) instant maya doğrudan 500 g unun içine katılır. Daha sonra diğer malzemeler ilave edilir ve hamur kuru hale gelip kendini kabın kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur.

MAYALANDIRMAYA ETKİ EDEN ETMENLER

**●** Isı: Mayalı hamur hazırlarken ortamın ısısının ılık olması gerekir. Çok sıcak ve soğuk ortamlarda maya hücreleri çalışamaz ve hamur bozulur. Mayalandırılarak yapılan hamurlarda ortamın ısısı kadar kullanılacak malzemelerin ısısı da önemli bir rol oynar. Kullanılan gereçlerin buzdolabından çıkarılır çıkarılmaz kullanılmaması, ılık hâle gelene kadar beklenmesi gerekir.

**●** Yoğurma: Yoğurma sürelerinin iyi ayarlanmaması sonucunda az yoğurma ya da fazla yoğurma hacmin yetersiz olmasına veya dokunun zayıf kalmasına neden olmaktadır. Aşırı yoğurma sonrasında glütenin fazla gelişimi yapıyı zayıflatır ve kolayca yıkılmasına sebep olur. Buğday harici diğer tahılların glüten gelişimleri istenilen seviyede olamayacağından fazla yoğurulmalarının gereği yoktur. Hatta az yoğurma ürünün gevrek olmasını sağlayacağından tercih edilmektedir.

Gerek mikser kullanılarak gerek elde hamur yoğrulması esnasında hedeflenen, elastik bir yapı, pürüzsüz ve parlak bir yüzeyin oluşturulmasıdır. Hamurun kıvamı ise yapılacak olan ürüne göre değişebilmektedir. Ancak sert ve sıkı bir hamur, hacimsiz ve katı bir ürünün; cıvık, yayılma eğilimi olan bir hamur da çökmüş, yayılmış bir ürünün habercisi olacağından dikkatli olunmalıdır.

MAYALI HAMURUN ÖZELLİKLERİ

Mayalandırılmış hamurun belli başlı özellikleri şunlardır:

● Elastik ve yumuşak bir dokusu vardır.

● Mayadan dolayı iyice kabarmıştır.

● İstenilen şekli kolayca alır.

● Mayadan dolayı kendine has bir kokusu vardır.

● Yoğrulmadan önceki hacminin iki katı durumundadır.

HAMURUN KALİTESİNE ETKİ EDEN ETMENLER

● Mayanın aktivitesi yerinde olmalıdır. Kuru veya yaş maya yanlış bekletilmiş ve çok eskitilmiş olmamalıdır.

● Mayanın kokusu kötü olmamalıdır. Kötü kokan maya hamurun kalitesini etkiler.

● Maya ihtiyaçtan fazla ve ya az kullanılmamalıdır. Aksi takdirde mayalanma gerçekleşmez.

● Mayalı hamur hazırlarken tuz una karıştırılmalı mayanın üzerine konmamalıdır.

● Mayalı hamurda kullanılacak sıvı ılık olmalıdır.

● Mayalı hamur yoğrulduktan sonra ılık bir ortamda dinlendirilmelidir.

● Mayalı hamur fazla bekletilmemelidir. Bu kabarmasını önler ve ekşimesine neden olur. Bekletilmesi gerekiyorsa buzdolabında bekletilmelidir.

● Hamurun kıvamı yumuşak olmalıdır. Sert olan hamurda mayalanma gerçekleşmez.

● Mayalı hamur hazırlarken yoğurma işlemi dikkatli yapılmalı çok uzun süre yoğurmaktan kaçınılmalıdır.

● Mayalı hamur hazırlarken hamurun elastiki olması için mutlaka tuz kullanılmalıdır.

● Mayalı hamur birkaç kez dinlendirilerek yoğrulmalıdır.

● Kullanılan esas ve yardımcı gereçler ılık olmalıdır.

● Kullanılan malzemelerin miktarları iyi ayarlanmalıdır.

● Mayalı hamurların pişirileceği fırın, önceden 180-200 ° C’de ısıtılmalıdır.

● Mayalı hamur yağda ya da fırında yüksek ısıda piştiğinde ısı hamurun dışının hemen pişmesine içinin çiğ kalmasına, yeterince kabarmamasına sebep olur.

● Yumurta sarısı ürün fırına girmeden hemen önce sürülmelidir.

● Mayalı hamurdan yapılan ürünlerin şekil verildikten sonra bir kez daha ılık bir yerde bekletilmesi pişme sırasında daha başarılı kabarmasına yardımcı olur.

HAZIRLANAN HAMURDA MAYALANDIRMANIN ÖNEMİ

Mayalanma hamurda iki aşamada gerçekleşir. Birinci ilk mayalanma dediğimiz yoğrulduktan sonra üzeri örtülüp yaklaşık 1 saat kadar bekletildiği mayalanma sürecidir. Hamur bu sürenin sonunda önceki hacminin iki katına çıkmıştır. İkinci mayalanma süreci ise ürünün şekillendirildikten sonra tepsiye yerleştirilip tekrar mayalanmasının sağlandığı aşamadır. Bu adımda ürün üzeri temiz bez ile kaplanırsa hamurda kabuk oluşması engellenmiş olur.

Son mayalanmanın süresi de ilk mayalama gibi çok önemlidir zira gereğinden az mayalanan ürün tıkız ve yassı, çok mayalanan ise tat, şekil ve kabuk ve içyapısı itibariyle beklenen kalitenin altında olur.

Maya hangi yöntemle hazırlanırsa hazırlansın, sürenin gereğinden fazla olması hamurun kalitesini olumsuz etkiler. Mayalandırma süresinin uzatılması sonucu hamurdaki şeker de mayalanmaya başlayacağından hamurdaki şeker miktarı azalır, azalan şeker de hamurun iyi kızarmamasına neden olur. Mayalanma esnasındaki bekletme süresine dikkat edilmelidir. Hamur kabarıp yumuşamışsa hemen bir sonraki işleme geçilmelidir.

İÇ VE DIŞ GEREÇLERİN HAZIRLANMASI

Mayalı hamurlardan hazırlanan ürünlerde kullanılan iç gereçler:

● Süt ● Yoğurt ● Yumurta ● Yağ ● Krema ● Çeşitli otlar ● Kuru Meyve, Yemiş ve Çekirdekler ● Çeşitli baharatlar ● Marmelat ● Tahin ● Peynir Çeşitleri ● Çeşitli sebzeler ● Çeşitli meyveler ● Zeytin ● Füme dil ● Salam ● Pastırma ● Çikolata

Mayalı hamurlardan hazırlanan ürünlerde kullanılan dış gereçler:

● Çörek otu ● Susam ● Haşhaş, ● Anason, ● Yumurta, ● Galeta unu

1. ……………………… doğada her yerde bulunabilen, birçok çeşidi olan, tek hücreli bir mikroorganizmadır.

2. Mayaların gelişmesi için …………………….ihtiyaçları vardır.

3. Mayalı hamur yapımı, …………………… , ..………………. , …………………… ve ………………….. gibi dört ana bölümden oluşur.

4. Dinlenme süresi hamur ………………………..katı büyüklüğe ulaşana kadar sıcaklıkla doğru orantılıdır.

5. Hamur işlerinde genellikle ………………………. unu kullanılır.

6. …………………………. Katılmış hamur kolay işlenir.

7. ……….………………… özel bir kurutma teknolojisiyle üretilen, ev kullanımına uygun bir maya çeşididir.

8. Çörek otu mayalı hamurlarda ………………… gereç olarak kullanılır.

9. Mayalı hamurda kullanılacak sıvı …………………… olmalıdır.

10. Yaş maya …………………… maya olarak da bilinir.

2. MAYALI HAMURLARDAN POĞAÇA, AÇMA, SANDVİÇ HAZIRLAMA

ÜRÜN ÇEĢİTLERİ

Poğaça, açma ve sandviçler mayalı hamurlarla hazırlanıp günün her öğününde özellikle de kahvaltı mönüsünde tercih edilen yiyeceklerdir. İç gerecinde ve şeklinde yapılan değişikliklerle birçok farklı çeşit elde edilir.

a. Poğaçalar/Açma

Poğaça, çeşitli gereçlerle zenginleştirilmiş mayalı hamurun içerisine herhangi bir iç gereç yerleştirerek şekillendirilmiş bir yiyecek çeşididir. Peynirli, zeytinli, kıymalı, sebzeli, sosisli gibi birçok çeşidi mevcuttur.

Çok farklı şekillerde poğaça hazırlama

Açma, hazırlanan mayalı hamurun margarin yardımıyla açılıp burularak simit şekline getirilmiş bir hamur işi çeşididir.

b. Sandviçler /Hamburger Ekmeği

Sandviç, mayalı hamurla hazırlanmış oval veya yuvarlak şekillendirilerek pişirilmiş bir ekmek çeşididir. İçerisine yerleştirilen çeşitli yiyeceklerle soğuk olarak servis edilir. Hamburger ekmeği, mayalı hamurdan hazırlanıp yuvarlak şekillendirilerek uygun ısıda pişirilmiş bir ekmek çeşididir.

c. Börekler ş

Börek Türk mutfağının geleneksel lezzetlerindendir. Hamurun çeşitli şekillerde açılarak iç gereçle zenginleştirilerek pişirilen bir hamur işi çeşididir. Günün her öğününde tüketilebilir.

d. Kruvasan

Fransızların sabah kahvaltısında kahveyle birlikte tükettikleri hilal şeklinde tereyağlı, mayalı hamurdan hazırlanmış çöreklerdir. Bizim mutfağımızda hazırlanan ayçöreğini anımsatır.

POĞAÇA, SANDVİÇ, AÇMA VB. HAMURLARI HAZIRLAMA

POĞAÇA HAMURU (12 adet)

● 2,5 bardak un ●1 yumurta ● Yarım tatlı kaşığı tuz ● 1 çorba kaşığı şeker

● 15 g yaş maya /1 tatlı kaşığı instant kuru maya/ 1 tatlı kaşığı kuru maya

● 150 gram margarin

● Çeyrek (¼) bardak soğuk su

Hazırlanışı

Öncelikle kullanılacak mayaya göre ön hazırlık yapılır. Kuru maya kullanılacaksa ılık su ve şekerle karıştırıldıktan sonra diğer malzemelere eklenir. Ancak instant ve yaş maya kullanılacaksa un, tuz ve şeker geniş bir kaba alınır içerisine öylece ilave edilir. Diğer malzemeler de yoğurma kabına eklendikten sonra yoğurma işlemine başlanır. Hamur pürüzsüz elastik bir kıvama gelince yoğurma işlemine son verilir. Yoğurulmuş olan hamur ağzı kapalı bir kaba alınıp mayalanana kadar ılık bir ortamda bekletilir.

AÇMA HAMURU(12 adet)

● 3 bardak beyaz un ● Çeyrek (¼) bardak sıvıyağ

● 1 çorba kaşığı şeker

● 1 silme tatlı kaşığı tuz

● 2 tatlı kaşığı instant kuru maya veya yarım küp yaş maya

● 1 bardak su

Hazırlanışı

Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırınız. Oda sıcaklığındaki suyu ve sıvıyağı karışıma ilave edip yoğurunuz. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olunca ağzı kapalı bir kaba alıp mayalanana kadar oda sıcaklığında bekletiniz.

SANDVİÇ EKMEĞİ (10 ADET)

● 3 bardak un ● 1 tatlı kaşığı tuz ● 1 dolu tatlı kaşığı instant kuru maya veya çeyrek küp yaş maya

● 1 çorba kaşığı şeker ● 6 çorba kaşığı zeytinyağı veya sıvıyağ ● 1 bardak su

Hazırlanışı

 Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırınız. Oda sıcaklığındaki su ve zeytinyağını karışıma ilave edip yoğurunuz. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olunca ağzı kapalı bir kaba alıp 1 saat oda sıcaklığında bekletiniz.

MAYALI HAMURUN ÜRÜNE DÖNÜĢTÜRÜLMESİ

Hazırlanan mayalı hamur ürün özelliğine göre varsa iç malzemelerle birlikte şekillendirilir, uygun yöntemle pişirilir ve servise hazırlanır.

ÜRÜN ÇEŞİDİNE UYGUN ŞEKİLLENDİRİLMESİ

POĞAÇANIN ŞEKİLLENDİRİLMESİ:

Hazırlanan hamurunuzu iyice unladığınız mutfak tezgâhına alıp 1-2 dakika kadar elinizle yoğurup 12 eşit bezeye ayırınız. Bezeleri tezgâh üzerinde yuvarlayarak düzgün yuvarlaklar oluşturunuz.

● Her bir bezeyi el ayanızla hafifçe yassıltıp üstlerine içi koyunuz. Hamuru iki elinizle ikiye katlayıp elinizin ayasıyla üstüne bastırarak kapatınız.

● Poğaçaları iyice yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak yerleştirip 30 dakika kadar ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanıp kabarmalarını sağlayınız.

● Mayalanmış poğaçaların üzerine şekerle çırpılmış yumurta sarısını yumuşak hareketlerle sürünüz. Önceden ısıtılmış 180 ° C’de fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

AÇMANIN ĢEKİLLENDİRİLMESİ:

● Hamuru 12 eşit parçaya ayırınız. Arada elinizi sıvıyağ ile yağlayarak, parçaları mutfak tezgâhı üzerinde tek elinizle yuvarlayarak düzgün bezeler yapınız.

● Bezelerin üstlerine margarini eşit miktarda yerleştiriniz. Hamuru parmak uçlarınızla yassıltıp gerekirse kenarlardan çekiştirerek tatlı tabağı (15-20 cm çapında) büyüklüğünde açınız.

● Hamuru bir rulo şeklinde sarıp iki elinizle burgu şekline getiriniz. Burgunun iki ucunu açılmayacak şekilde sağlamca birleştiriniz.

● Açmaları fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirip 30 dakika kadar ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanıp kabarmalarını sağlayınız.

● Mayalanmış açmaların üzerine çırpılmış yumurta sarısını nazik hareketlerle sürünüz. Önceden ısıtılmış 180 °C’de fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

SANDVİÇ EKMEĞİNİN ĢEKİLLENDİRİLMESİ:

● Hamuru 10 eşit parçaya ayırınız. Her bir parçayı mutfak tezgâhı üzerinde tek elinizle yuvarlayarak düzgün birer beze yapınız. Pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştiriniz.

● Nemli bir mutfak bezini sandviçlerin üzerine seriniz ve 1 saat ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmalarını sağlayınız.

● Mayalanmış sandviçlerin üzerine nazik hareketlerle yumurta sarısı sürünüz.

● Önceden ısıtılmış 180 ° C’de fırında üstleri pembeleşinceye kadar pişiriniz.

İÇ MALZEMELERİN KULLANIMI

Ürün hazırlarken birçok farklı iç malzeme kullanmak mümkündür. Bunların içinde en çok tercih edilenler, peynirli, kıymalı, ıspanaklı, patatesli, tavuklu, mantarlı, sebzeli içlerdir. Ayrıca bazı açma ve kruvasanlar’da çikolata ve marmelat da iç olarak kullanılır. Bu iç malzemeler kullanılırken ürünün özeliğine ve verilecek şekle dikkat edilir.