

Hamur mayalamanýn püf noktalary

Onaylayan Gamze
Çarþamba, 04 Haziran 2008
Son Güncelleme Perþembe, 02 Nisan 2009

Hamur mayalarken aþaðýdaki tavsiyelere dikkat edersiniz iyi sonuç elde edebilirsiniz.

- Hamuru mayalayacađýnýz kabýn geniþ olmasýna dikkat edin.
- Mayanýn dolaptan çýkar çýkmaz kulanýlmasý gerekir.
- Mayayý ýlýk süt ile ezdirerek iþe baþlayýn.
- Kullanacađýnýz unu mutlaka eleyerek kullanýn.
- Eđer yađlý mayalý hamur hazýrlayacaksanýz mayalama süresini 30 dakikadan fazla tutmayýn.
- Hamuru yođurduktan sonra mayalanmasý için 30-45 dakika arasy, ýlýktan biraz daha sýcak bir ortamda mayalandýrýn
- Hamurunuzun üzerini temiz bir ýslak bezle örtün.
- Hamuru tekrar yođurmanýz gerekecekse çok söndürmeden yođurup muhakkak þeklini verip tepside 15 dakika kadar daha mayalandýrýp öyle fýrýna atýn.
- Mayalý hamuru fýrýna atmadan önce fýrýný az ýsýtýp sonra derecesini arttýrýn. Kullanacađýnýz eski tarz davul fýrýn ise tepsi iken koyun.
- Yumurta sarýsýný mayalý hamura tepsiye þekil verip tepsi mayasý yaptýktan sonra sürün. Yumurta sarýsý kabarmasýný engelleyebilir.