

5. PİŞİRME

Mayalama odalarından çıkan hamurlar pişme ünitelerine gelirler.

Pişme fırın denilen bölmede yapılır.

Hamur fırına girdiği zaman:

- Öncelikle ani değişiminden dolayı gazların genişmesi sebebiyle hamurda az da olsa bir hacim artışı olur.
- Hamur sıcaklığı 50 °C civarına geldiğinde mayaların aktivitesi sonlandığı için gaz üretimi sonlanmış olur.
- 60 °C de gluten koagule olur ve ortama su salmaya başlar.

55

5. PİŞİRME

- 65-70 ° C de nişasta (hem normal hem de zedelenmiş nişasta) jelleşmeye başlayarak ortama glutenin koagule olması ile salınan suyun tekrar kazanılması sağlanmıştır.

- 80-85 ° C de Alfa amilaz aktivitesi noktalanır.

- 175 ° C den sonrada şekerlerin esmerleşme reaksiyonları sonucunda karakteristik kabuk rengi oluşur.

56

5. PİŞİRME

Fırına giren hamura buhar vermek çok önemlidir.

Buhar verilmeyen hamurların dış kabuğu çok çabuk pişer ve kalın kabuk oluşumu gözlenir.

Bu durumda da ekmeğin en iç noktasının pişmesi tamamlanmadan kabuk pişmiş olur.

57

Fırın sıcaklıkları pişirilecek olan mamülün cinsine uygun olarak ayarlanmalıdır. Sıcaklık ve pişirme süresi tam olarak ayarlandığında pişirilen mamülün içi tam olarak pişmiş, kabuk da arzu edilen rengi almış demektir.

Hacim

1. Büyük hacimli mamuller daha düşük sıcaklıklarda, ancak daha uzun sürelerde pişirilir. Küçük hacimli mamüller ise bunun tersine işlem görürler.

Zengin, Tatlı

2. Zengin içerikli ve tatlı hamurların pişirilmesi de aynı şekilde düşük sıcaklıklarda yapılır. Aksi takdirde hamurun içinde bulunan yağ, şeker ve sütli bileşenler hamuru daha hızlı bir şekilde kahverengileştirir.

Françala

3. Fransız ekmekleri, arzu edilen kabuk rengine sahip olabilmeleri için şeker kullanılmadan, uzun mayalanma sonucunda çok yüksek sıcaklıklarda pişirilir.

Normlar
• Sade ekmekler genel olarak 205 – 220 santigrat derecede pişirilirler.

• Bazı Fransız Ekmekleri 220-245 derece arasında pişirilirler.

• Zengin içerikli ekmekler ise 175-205 santigrat derecede pişirilirler.

58