

1. HAMURUN YOĞRULMASI



Yoğurmada ayrıca şu noktalara da dikkat etmek gerekir.

- Tuz ve maya katılırken bu iki maddenin birbirine temas etmemesi gerekir.
- Mayanın parçalanarak un yüzeyine dağıtılmaması gerekir.
- Yoğurma süresi iyi ayarlanmalıdır, kıvamında yoğrulmuş hamurun yüzeyi düzgün bir yapıdadır ve ele yapışmaz.

49

2. ARA DİNLENDİRME

Kazanda 20-30 dakika bekletilen hamurlar istenilen büyüklükte kesilerek elle veya makine ile yuvarlak şekil verilir.

Daha sonra ara dinlendirme ünitesine gelir ve burada 15-20 dakika bekletilirler.

Dinlenme esnasında, mayalar, unun içerisinde var olan şekerleri kullanarak karbondioksit gazı üretmeye başlarlar. Üretilen gazlar gluten tarafından tutulmaya başlar . Bu sayede de hamurda hacim artışı başlamış olur.



50

3. ŞEKİL VERME

Ara dinlendirme aŐamasından çıkan hamurlara elde veya makinelerde tekrar Şekil verilir.

Böylece :

- Sonuçta istenilen ekmek Őekline göre hamura Şekil verilmiş olur.
- Ayrıca Şekil verme esnasında oksijen ile temas yüzeyi arttığı için mayaların solunumu için daha hızlı bir ortam oluşturulmuş olur.