

4. FERMANTASYON

Œekil verilmiŒ hamurlar yeniden kabarması için %75 nem ve 35 derece sıcaklıkta yaklaŒık 45-60 dakika fermantasyona tabi tutulur.

Fermantasyon esnasında, yoğurma aŒamasında ilave edilmiŒ mayalar, unun yapısında bulunan Œekerleri kullanarak oksijenli yada oksijensiz solunum (fermentasyon) yaparak ortama karbondioksit gazı salarlar.

Ortama salınan karbondioksit tarafından tutulur. Bu sayede hamur geliŒerek hacmi artar.

Fermantasyon aŒamasında unun bünyesinde bulunan zedelenmiŒ niŒasta miktarı çok onemlidir. Zira zedelenmiŒ niŒasta enzimler tarafından glikoza kadar parçalanabilir.