

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER
HAZIRLAMA
811ORK151**

Ankara, 2012

-
- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
 - Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
 - **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iv
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. MAYALI HAMUR HAZIRLAMA	3
1.1. Hamurun Hazırlanması	4
1.1.1. Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	5
1.1.2. Mayanın Hamurdaki Etkileri	9
1.1.3. Mayalandırma Yöntemleri	9
1.1.4. Mayalandırmaya Etki Eden Etmenler	11
1.2. Mayalı Hamurun Özellikleri	13
1.3. Hamurun Kalitesine Etki Eden Etmenler	13
1.4. Hazırlanan Hamurda Mayalandırmanın Önemi	14
1.5. İç Ve Dış Gereçlerin Hazırlanması	15
UYGULAMA FAALİYETİ	16
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	18
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	19
2. MAYALI HAMURLARDAN POĞAÇA, AÇMA, SANDVIÇ HAZIRLAMA	19
2.1. Ürün Çeşitleri	19
2.1.1. Poğaçalar/Açma	19
2.1.2. Sandviçler /Hamburger Ekmeği	20
2.1.3. Börekler	20
2.1.4. Kruvasan	20
2.2. Poğaç, Sandviç, Açma vb. Hamurları Hazırlama	21
2.3. Mayalı Hamurun Ürüne Dönüştürülmesi	23
2.3.1. Ürün Çeşidine Uygun Şekillendirilmesi	23
2.3.2. İç Malzemelerin Kullanımı	26
2.4. Pişirilmesi	26
2.4.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar	26
2.4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	27
2.5. Servise Hazırlanması	27
2.6. Uygun Koşullarda Saklanması	27
2.7. Örnek Ürün Çalışmaları	28
UYGULAMA FAALİYETİ	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	39
3. MAYALI HAMURLARDAN YÖRESEL ÜRÜNLER HAZIRLAMA	40
3.1. Ürün Çeşitleri	40
3.1.1. Çörekler(Tahinli, Haşhaşlı)	40
3.1.2. Börekler	40
3.2. Çörek Ve Börek Çeşitleri İçin Hamur Hazırlama	41
3.3. Mayalı Hamurun Ürüne Dönüştürülmesi	41
3.3.1. Ürün Çeşidine Uygun Açma ve Şekillendirme	41
3.3.2. İç Malzemelerin Kullanımı	42
3.4. Pişirilmesi	42
3.4.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar	42
3.4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikleri	42

3.5. Servise Hazırlanması.....	42
3.6. Uygun Koşullarda Saklanması.....	43
3.7. Örnek Ürün Çalışmaları	43
UYGULAMA FAALİYETİ	47
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	50
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	51
4. MAYALI HAMURLARDAN ULUSLARARASI ÜRÜNLER HAZIRLAMA	51
4.1. Ürün Çeşitleri.....	51
4.1.1. Bagel.....	51
4.1.2. Donat	51
4.2.3. Berliner.....	51
4.2. Hamurlarının Hazırlanması.....	52
4.3. Ürün Çeşidine Uygun Şekillendirme	53
4.4. Pişirilmesi	53
4.4.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar.....	54
4.4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler.....	55
4.5. Servise Hazırlanması.....	55
4.6. Uygun Koşullarda Saklanması.....	55
4.7. Örnek Ürün Çalışmaları	56
UYGULAMA FAALİYETİ	60
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	63
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	64
5. MAYALI HAMURLARDAN PİZZALAR Hazırlama.....	64
5.1. Pizza Çeşitleri	64
5.1.1. Sebzelerle Yapılan Pizzalar	64
5.1.2. Etlerle Yapılan Pizzalar	64
5.1.3. Karışık Pizzalar.....	64
5.2. Pizzanın Hazırlanması.....	65
5.2.1. Pizza Hamurunun Hazırlanması	65
5.2.2. Pizzada Kullanılacak Sosların Hazırlanması	65
5.2.3. Pizza İç Malzemelerinin Hazırlanması	66
5.2.4. Pizza Hamuruna Şekil Verilmesi ve İç Malzemelerin Kullanımı.....	67
5.3. Pizzanın Pişirilmesi Ve Servise Hazırlanması	67
5.4. Örnek Ürün Çalışmaları	68
UYGULAMA FAALİYETİ	72
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	74
ÖĞRENME FAALİYETİ-6	75
6. SİMİT ÇEŞİTLERİNİ YAPMA	75
6.1. Simit Çeşitleri Ve Özellikleri.....	75
6.1.1. Kandil Simidi.....	75
6.1.2. Susamlı Simit.....	75
6.1.3. Yöresel Simitler.....	75
6.2. Simit Hamurlarının Hazırlanması	76
6.3. Ürün Çeşidine Uygun Şekillendirme	77
6.4. İç Ve Üst Malzemelerin Kullanımı	77
6.5. Pişirilmesi	78
6.5.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar.....	78

6.5.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler.....	78
6.6. Örnek Ürün Çalışmaları	78
UYGULAMA FAALİYETİ	82
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	85
MODÜL DEĞERLENDİRME	86
CEVAP ANAHTARLARI.....	88
KAYNAKÇA.....	92

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK151
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacı/Pastacılık-Aşçı/Mutfak
MODÜLÜN ADI	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama
MODÜLÜN TANIMI	Bu modül mayalı hamurdan hazırlanan ürünlerin yer aldığı bir materyaldir.
SÜRE	40/24
ÖNKOŞUL	Ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	<p>Genel Amaç Uygun mutfak/pastane ortamı sağlandığında tekniğine uygun mayalı hamur hazırlayacak, bu hamurdan ürün özelliğine uygun istenilen renk, tat ve özellikte çeşitli ürünler yapabileceksiniz.</p> <p>Amaçlar</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mayalı hamurları tekniğine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.2. Mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun istenilen renk, tat ve özellikte çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz.3. Mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun istenilen renk, tat ve özellikte çeşitli yöresel ürünler hazırlayabileceksiniz.4. Mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun istenilen renk, tat ve özellikte uluslararası ürünler hazırlayabileceksiniz.5. Sebzeler, et ürünleri, diğer gereçleri kullanarak istenilen renk, tat, görünüm ve çeşitte pizzalar hazırlayabileceksiniz.6. Mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun istenilen renk, tat ve özellikte çeşitli simitler hazırlayabileceksiniz.

EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Donanım: Uygun kalıplar (kopatlar), elek, kâseler, merdane, ölçü kapları, , terazi, yumurta fırçası, kastrol, tepsiler, bıçak, doğrama tahtası, krema torbası, tencere, spatül, hamur kazıyıcı, fırın, ocak. Ortam: Mutfakta pastacılık bölümü
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Modern yaşamın getirdiği boş zaman ve harcanabilir gelirden artış, kadının iş hayatına girmesi, eğlenceye olan bakış açısının değişmesi gibi faktörlerle birlikte yemek alışkanlıkları da değişmiş, ev dışında yemek yeme olgusu gelişmiştir. Bu değişimle birlikte yiyecek-içecek sektörü hızlı bir gelişme içine girmiştir.

Sektörde yaşanan bu gelişmeyle birlikte her geçen gün bu alana hizmet eden işletme sayısında artış yaşanmıştır. Sayısı hızla çoğalan bu işletmeler arasında rekabet yaşanmaya başlamıştır. Her işletme asıl amacı olan kâr etme dürtüsüyle daha fazla konuğu nasıl çekerim kaygısı taşımış ve tercih edilebilmek için farklar yaratma çabasına girmiştir.

Yiyecek-içecek sektöründe yer alan işletmeler tercih edilmek için kaliteli ürün ve hizmet sunmak durumundadırlar. Ürün ve hizmet kalitesini doğrudan etkileyen ise işletmenin çalışanlarıdır. Çalışanların mesleğini seven, alanında yeterli, ülke ve dünya mutfağını tanıyan, yeniliğe açık ve insan ilişkilerinde iyi olmaları gerekir. Bu nitelikteki bir çalışan ise iyi bir eğitim sürecinden geçmiş olmalıdır.

Yiyecek-içecek sektörüne eğitimli eleman yetiştirmek için faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlarda eğitim alan sizler sektörün vazgeçilmez kalifiye elemanları olma yolundasınız. Bulduğunuz durumu değerlendirmeli, mesleğinizle ilgili kendinizi en iyi şekilde yetiştirmelisiniz.

Elinizdeki modülle alanınızda önemli bir yere sahip olan mayalı hamurları tanıyacak ve mayalı hamurlardan hazırlanan ürünleri öğreneceksiniz. Elde ettiğiniz bilgiler doğrultusunda yapacağınız uygulamalarla kendinizi geliştirecek, bu bilgileri ihtiyaç duyduğunuz zamanlarda rahatlıkla kullanabileceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında mayalı hamurları tekniğine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Hamur yapımında kullanılan maya çeşitlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. MAYALI HAMUR HAZIRLAMA

Maya, doğada her yerde bulunabilen, birçok çeşidi olan, tek hücreli bir mikroorganizmadır. Hamur mayası bu mikroorganizmanın *Saccharomyces cerevisiae* isimli bir alt grubudur. Ekmek ve diğer hamur işlerinin mayalanma yoluyla üretimi, günümüzden binlerce yıl öncesine, Mısır ve Sümer uygarlıklarına kadar uzanmaktadır. Ancak bu mikroorganizmaların mayalanmaya neden olduğunu kanıtlamak için bilimsel metotlar ilk olarak 19. yüzyılda Luis Pasteur tarafından kullanılmıştır. Sınai maya üretimi ise yine 19. yüzyılda Avusturya'da başlamış ve o günden bu yana teknolojiye 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.



Resim 1. 1: Hamur mayalandırmada yaş, kuru ve instant 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.

1.1. 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 kullanılabilirdiği gibi sıvı ile karıştırılıp da kullanılabilir. İstant maya ise doğrudan un ve diğer malzemelerle karıştırılır.



Resim 1. 2: 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 15-60 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.



Resim 1. 3: Önceki hacminin iki katına ulaşan hamur

1.1.1. Hazırlamada Kullanılan 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 çatal: **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.**



Resim 1. 4: 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.
- **Isı ölçer:** 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.

Mayalı hamur hazırlamada kullanılan gereçler şunlardır:

- **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.

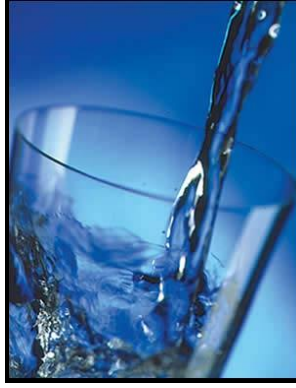


Resim 1. 5: Hamur yapımında en yaygın olarak kullanılan buğday unu

- **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.



Resim 1. 6: Mayalı hamur yapımındaki en önemli bileşiklerden su

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 ettiği için 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.

Mayalı hamur yapımında kullanılan tuzun özellikleri:

- 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.



Resim 1. 7: Hamurun mayalanmasını kolaylaştıran şeker

Şekerin mayalı hamurlarda kullanım yararları:

- 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.

1.1.2. Mayanın Hamurdaki Etkileri

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 glutenli hamurun elastiki ağ gibi tel tel saran dokusu içinde sıkışır kalır, kurtulamaz, bunun sonucu hamur hem esner hem de kabarıp. 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.



Resim 1. 8: Esnemiş ve kabarmış hamur

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

1.1.3. Mayalandırma Yöntemleri

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

➤ Yaş /kuru maya ile mayalandırma

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.



Resim 1. 9: Kuru maya

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.



Resim 1. 10: Yaş maya

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 kullanılabilirdiği gibi bir miktar ılık su içerisinde eritilerek de kullanılabilir.

➤ **İstant maya ile mayalandırma (tepsi mayası)**

İstant kuru maya, ev kullanımına uygun, yüksek hamur kabartma gücünü uzun süre koruyabilen, ileri bir teknoloji ürünüdür. İstant 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. İstant kuru maya soğuk su ile direkt temas eder ise aktivite kaybedebilir. İstant 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.



Resim 1. 11: İstant maya ve diğer kuru malzemeler

1.1.4. Mayalandırmaya Etki 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.



Resim 1. 12: Mayalı hamuru yoğurma

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.

- **Maya Miktarı:** Mayalı hamurları hazırlarken kullanılan maya miktarı, yapılacak ürünün çeşidine, içine konulacak malzemelere ve ürünün miktarına göre ayarlanmalıdır. Genel olarak 1 kg una 25-30 g yaş maya, 10-15 g kuru maya kullanılması uygundur. Yumurta konularak hazırlanan ürünlerde yaş maya miktarı kg da 60 grama kadar çıkarılabilir. Ancak maya miktarının gereğinden çok olması kadar az olması da hamurun kalitesini olumsuz etkileyeceği unutulmamalıdır. Mayanın fazla olması ürünün lezzetini de etkiler.



Resim 1. 13: Hamurda kullanılacak maya miktarı

- Şeker, tuz, ılık süt/su: Mayalı hamur hazırlanırken içerisine ilave edilecek diğer gereer de ölçülü olmalıdır. Örneğin mayayı erittiğimiz su/süt mutlaka ılık olmalıdır. Soğuk olması durumunda mayalanma gerçekleşmez sıcak olması durumunda ise maya hücreleri ölür dolayısıyla mayalanma olmaz.
- Mayalı hamur hazırlarken kullandığımız tuz una karıştırmalı mayayla direk teması önlenmelidir. Tuz maya hücrelerinin ölmesine ve dolayısıyla hamurun mayalanmasını önlemeye neden olur. Şeker hamurda mayalanmayı kolaylaştırır, yalnız hamura % 6'dan fazla konulmamalıdır, aksi takdirde mayalanmayı geciktirir.

1.2. Mayalı Hamurun zellikleri

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 nceki hacminin iki katı durumundadır.



Resim 1. 14: Mayalı hamurun elastik ve yumuşak bir dokusu

1.3. Hamurun Kalitesine Etki 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 karıştırmalı 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.

1.4. Hazırlanan Hamurda Mayalandırmanın Önemi

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 tıkHz ve yassı, çok mayalanan ise tat, şekil ve kabuk ve içyapısı itibariyle beklenen kalitenin altında olur.



Resim 1. 15: Mayalı hamurun üzerini streç film ile kaplama

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.

1.5. İç Ve Dış Gereçlerin Hazırlanması

Mayalı hamurlardan hazırlanan ürünlerde kullanılan iç gereçler:

- Süt,
- Yoğurt,
- Yumurta,
- Yağ,
- Krema,
- Çeşitli otlar (Maydanoz, fesleğen, kekik, biberiye, nane, dereotu)
- Kuru Meyve, Yemiş ve Çekirdekler (Ceviz, badem, fındık, yerfıstığı, ay çekirdeği, kabak çekirdeği)
- Çeşitli baharatlar (karabiber, kimyon, safran, kişniş, mahlep, tarçın, kırmızıbiber, anason, kakule, sarımsak tozu, kakao, haşhaş tohumu)
- Marmelat,
- Tahin,
- Peynir Çeşitleri (beyaz peynir, kaşar peyniri, hellim peyniri, tulum peyniri ve lor peyniridir.)
- Çeşitli sebzeler,
- Çeşitli meyveler,
- Zeytin,
- Füme dil,
- Salam,
- Pastırma,
- Çikolata.

Mayalı hamurlardan hazırlanan ürünlerde kullanılan dış gereçler ise şöyle sıralanabilir:

- Çörek otu,
- Susam,
- Haşhaş,
- Anason,
- Yumurta,
- Galeta unu.

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda bir ölçü mayalı hamur yoğurunuz. Kullanımında kuru maya kullanınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız. ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• 3 su bardağı un• 1 su bardağı ılık su• 1 tatlı kaşığı kuru maya• 1 tatlı kaşığı şeker• ½ tatlı kaşığı tuz	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Unu eleyiniz	➤ Havalanmasını sağlayınız.
➤ Mayayı su ve şekerle karıştırınız.	➤ Suyun ılık olmasına dikkat ediniz.
➤ Diğer gereçleri yoğurma kabına alınız.	➤ Una tuzu karıştırınız.
➤ Hamuru yoğurunuz.	➤ Uygun kıvamda olmasına dikkat ediniz ➤ Elinize yapışmayı bıraktığında yoğurma işlemini sonlandırınız. ➤ Yumuşak bir hamur olmalıdır.
➤ Hamuru mayalandırınız.	➤ Mayalanması için uygun ortam hazırlayınız. ➤ Hamurun üzerini nemli bir bez veya streç filmle kapatarak kurummasını önleyiniz.
➤ Mayalandırmayı sonlandırınız.	➤ Hamur önceki hâlinin iki katına çıkınca hamurun mayalanması gerçekleşmiş demektir.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➤ Çalışma tezgahı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Gerekli ön hazırlığı yaptınız mı?		
2. Araştırma yapmak için uygun zaman belirlediniz mi?		
3. Araştırma yapmak için uygun kaynakları araştırdınız mı?		
4. Kitaplardan bilgi edindiniz mi?		
5. İnternette bilgi edindiniz mi?		
6. Maya üreten herhangi bir firmanın web sitesinden yararlandınız mı?		
7. Edindiğiniz bilgilerle ilgili not aldınız mı?		
8. Aldığınız notları düzenleyip panoya asılacak bir formatta düzenlediniz mi?		
9. Hazırladığınız yazıyı panoya astınız mı?		
10. Edindiğiniz bilgilerden sınıf arkadaşlarınızın da yararlanmasını sağladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. doğada her yerde bulunabilen, birçok çeşidi olan, tek hücreli bir mikroorganizmadır.
2. Mayaların gelişmesi içinihtiyaçları vardır.
3. Mayalı hamur yapımı,,, ve gibi dört ana bölümden oluşur.
4. Dinlenme süresi hamurkatı büyüklüğe ulaşana kadar sıcaklıkla doğru orantılıdır.
5. Hamur işlerinde genellikle unu kullanılır.
6. Katılmış hamur kolay işlenir.
7.özel bir kurutma teknolojiyle üretilen, ev kullanımına uygun bir maya çeşididir.
8. Çörek otu mayalı hamurlardagereç olarak kullanılır.
9. Mayalı hamurda kullanılacak sıvı olmalıdır.
10. Yaş maya maya olarak da bilinir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun istenilen renk, tat ve özellikte çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Poğaçalarda kullanılan iç gereçleri araştırınız. En çok tercih edilenleri öğrenip arkadaşlarımız ve öğretmeninizle paylaşınız.

2. MAYALI HAMURLARDAN POĞAÇA, AÇMA, SANDVIÇ HAZIRLAMA

Kullanım alanı geniş olan hamur gruplarından biri de mayalı hamurlardır. Mayalı hamurlarla ekmek yapımından pizza yapımına birçok ürünü hazırlamak mümkündür.

2.1. Ürün Çeşitleri

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

2.1.1. Poğaçalar/Açma

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



Resim 2. 1: Çok farklı şekillerde poğaç hazırlama

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

2.1.2. Sandviçler /Hamburger Ekmeği

Sandviç, mayalı hamurla hazırlanmış oval veya yuvarlak şekillendirilerek pişirilmiş bir ekme çeşididir. İçerisine yerleştirilen çeşitli yiyeceklerle soğuk olarak servis edilir.



Resim 2. 2: Yuvarlak ve oval olarak hazırlanan sandviç ekmeği

Hamburger ekmeği, mayalı hamurdan hazırlanıp yuvarlak şekillendirilerek uygun ısıda pişirilmiş bir ekme çeşididir.

2.1.3. Börekler

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

2.1.4. Kruvasan

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



Resim 2. 3: Kruvasan

2.2. Poğaç, Sandviç, Açma vb. Hamurları Hazırlama

➤ **Poğaç 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 kaptaki 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 bekletin.

➤ **Sandviç ekmeği(10 adet)**

- 3 bardak
- 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 kaptaki 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 bekletin.

➤ **Hamburger ekmeği (8 adet)**

- 2 bardak beyaz un
- ¾ tatlı kaşığı tuz
- 2 dolu tatlı kaşığı şeker
- ¾ tatlı kaşığı instant kuru maya
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı veya başka sıvıyağ
- 2 tatlı kaşığı yoğurt
- ¼ bardak su

Hazırlanışı

Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırınız. Oda sıcaklığındaki yumurta, yoğurt, yağ ve suyu karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurunuz. Eğer gerekirse bu aşamada 1-2 kaşık su ilave edebilirsiniz. Hamurunuz yumuşacık ve kolay şekil verilecek kıvamda olunca ağzı kapalı bir kaba alıp 2 saat oda sıcaklığında bekletin.

➤ **Börek hamuru**

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 paket İstant maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker,

Hazırlanışı

Unu yoğurma kabına alıp içerisine maya, toz şeker ve tuzu ekleyerek karıştırınız. Daha sonra içine yoğurt ve sıvı yağı ilave edip yoğurunuz. Mayalanması için ılık bir ortamda 45 dakika dinlendiriniz.

➤ **Kruvasan hamuru**

Malzemeler:

- Yarım çay bardağı ılık su
- 1 paket (7gr) aktif kuru maya
- 4 su bardağı un
- Yarım çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı (60gr) tereyağı, oda sıcaklığında
- 1 su bardağı soğuk süt

Hazırlanışı

Suyu küçük bir kaba koyunuz. Üzerine mayayı serpiniz, 5 dakika bekletip tamamen çözülmesi için karıştırınız. Unu, şekeri ve tuzu bir kabın içinde karıştırınız. 1/4 su bardağı tereyağından minik parçalar koparıp kaba ekleyiniz. Karışımı iki avcunuzun arasında ufalayıp yağın tamamen karışmasını sağlayınız. Mayayı karıştırıp una ekleyiniz. Soğuk sütü ilave ediniz. Tahta bir kaşıkla kuru yer gözükmeyecek hâle gelene kadar karıştırınız. Hamuru hafif unlanmış bir tezgaha alıp, 1 dakika yoğurunuz. Bir fırın tepsisine alıp üzerini streçleyiniz ve buzdolabına kaldırınız, en az 5 saat buzdolabında bekletiniz.

2.3. Mayalı Hamurun Ürüne Dönüştürülmesi

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

2.3.1. Ürün Çeşidine Uygun Şekillendirilmesi

➤ **Poğaçanın şekillendirilmesi:**

- Hazırlanan hamurunuzu iyice unladığınız mutfak tezgahına alıp 1-2 dakika kadar elinizle yoğurup 12 eşit bezeye ayırınız. Bezeleri tezgâh üzerinde yuvarlayarak düzgün yuvarlaklar oluşturunuz.
- Her bir bezeyi el ayanızla hafifçe yassılayıp 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 çirpılmış yumurta sarısını yumuşak hareketlerle sürünüz. Önceden ısıtılmış 180 ° C’de fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

➤ **Açmanın şekillendirilmesi:**

- 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 yassılatıp 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.



Resim 2. 4: Açmanın hazırlanma aşamaları

➤ **Sandviç ekmeğinin şekillendirilmesi:**

- 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.

➤ **Hamburger ekmeğinin şekillendirilmesi:**

- Hamuru 8 eşit parçaya ayırınız. Her bir parçayı mutfak tezgâhı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak altta kalacak kısmı bohça yapar gibi büzüp kapatınız. Pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştiriniz. Üstlerine parmaklarınızla hafifçe bastırınız.
- 45 dakika ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmalarını sağlayınız.
- Mayalanan ekmeklerin üstüne iki parmağınızla hafifçe bastırın ve fırçayla su sürüp azıcık susam serpiniz.
- Önceden ısıtılmış 190° C fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

- **Böreğin şekillendirilmesi:**
 - Hamuru 4 eşit bezeye bölünüz. Her bezeyi 0,5 cm kalınlığında merdane yardımı ile dikdörtgen şeklinde açınız. Tepsinin içerisine aralarına harç yerleştirerek diziniz.
 - Farklı şekillerde de böreği hazırlamak mümkündür.
 - Önceden ısıtılmış 180 ° C fırında kızarana kadar pişiriniz.
- **Kuruvasanın şekillendirilmesi:**
 - Katı yağınızı buzdolabından çıkarınız. Paketini açmadan merdane ile 4 kenarı yumuşayana kadar hafifçe bastırınız. Paketi açıp unlanmış tezgâhta bir 13 x 13cm boyutlarında açınız.
 - Hamuru dolaptan çıkarınız. Hafif unlanmış masada 30×15 cm boyutlarında bir dikdörtgen açınız. Yağı hamurun sağ yarısının üzerine koyunuz. Diğer yarısını üzerine kapatınız. Kapattığınız kenarları parmaklarınızla bastırınız. Bastırdığınız ucu sağınızda kalacak şekilde hamuru açıp 55 x 25cm boyutlarında bir dikdörtgen elde ediniz.
 - Açtığınız hamuru 3 eşit parça gibi düşünüp alttaki ilk parçayı ortaya doğru katlayınız. Daha sonra en üstteki parçayı onun üzerine kapatınız. Hamuru bu hâlde tepsiye alıp üzerini kapatınız ve 45 dakika bekleyiniz.
 - Hamuru dolaptan çıkarınız, katlama yeri solunuzda kalacak şekilde hafif unlanmış tezgâha alıp ve merdane ile 55 x 25cm boyutlarında bir dikdörtgen açınız. Tekrar aynı şekilde üçe katlayınız. (böylece birinci katlama işlemini tamamlamış sayılıyorsunuz.) Hamuru tepsiye alınınız. Üzerini kapatıp 45 dakika bekletiniz.
 - İkinci açma katlama işlemini yapıp 45 dakika daha bekletiniz. Üçüncü açma katlama işleminden sonra en az 5 saat bekletiniz.
 - İki tepsiye yağlı kâğıt seriniz. Hamuru 64 x 36cm boyutlarında açınız. Hamuru uzunlamasına ikiye kesiniz. Ardından her bir parçadan üçgenler kesiniz.
 - Her seferinde hamurdan bir üçgen alarak sigara böreği gibi sarınız. Uçlarını içeri doğru kıvrıp tepsiye alınınız.
 - Yumurta ve sütü çırpınız. Hafifçe kruvasanların üzerine sürüp üzerleri açık bir halde 18° C -23° C arasında 1,5 -2 saat bekletiniz.
 - Tepsileri 23° C -26° C arası bir yere alıp 1-1,5 saat bekletiniz. Üzerlerine tekrar yumurta ve süt karışımından sürüp ve önceden ısınmış 200 ° C fırında 15-17 dakika pişiriniz.



Resim 2. 5: Hamura yerleştirmek üzere hazırlanmış margarin, hamurun açılması, buzdolabına girmeye hazır kruvasan

2.3.2. İç Malzemelerin Kullanımı

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

2.4. Pişirilmesi

Mayalı hamur yapımında en önemli unsur hamurun, pişmeden önce, yeterli derecede mayalanmış olması gerekir. Mayalanmış ve şekillendirilmiş ürün bir süre daha tepside mayalandırıldıktan sonra pişirmeye hazırdır.

- Poğaçalar, açma, sandviç ekmeği ve börekler önceden ısıtılmış 180 ° C fırında kızarana kadar pişirilir.
- Hamburger ekmeği 190 ° C fırında pişirilir.
- Kruvasan ise 200 ° C fırında kızarana kadar pişirilir.



Resim 2. 6: Pişen ürünün üzeri

2.4.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

Ürünün en iyi şekilde hazırlanması için pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar:

- Ürün fırına verildiği anda fırın ısısının tarifte belirtilen derecede olması çok büyük önem taşır. Birtakım istisnalar olsa da mayalı hamurdan yapılmış ürünlerin çoğu 180 -200 ° C'ye yakın ısılarda pişirilir.
- Sıcaklık ve pişirme süresi tam olarak ayarlandığında pişirilen ürünün içi tam olarak pişmiş, kabukta arzu edilen rengi almış demektir.
- Ürün fırınlanmadan önce yumurta sarısı sürülür.
- Ürün fırındayken fırının kapağı kabarma olmadan açılmaz aksi takdirde kabarması tamamlanmamış ürün hızla çöker

- Büyük hacimli ürünler daha düşük sıcaklıklarda, ancak daha uzun sürelerde pişirilir. Küçük hacimli ürünler ise bunun tersine işlem görürler.
- Zengin içerikli ve tatlı hamurların pişirilmesi de düşük sıcaklıklarda yapılır. Aksi takdirde hamurun içinde bulunan yağ, şeker ve sütlü bileşenler hamuru daha hızlı bir şekilde kahverengileştirir.
- Kızartılarak yapılan ürünlerde de kızartma yağı önceden ısıtılmalı ancak ısı iyi ayarlanmalıdır. Düşük ısıyla yağda ürün içerisine yağ çeker, çok yüksek ısıyla yağda ise dışı hemen pişer ancak içi hamur kalır.
- Mayalı ürünler piştikten sonra kesinlikle üst üste konmamalıdır aksi takdirde hamurlaşır ve şekli bozulur.

2.4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

Pişme işlemi tamamlandıktan sonra fırından çıkan ürün dinlendirilerek soğumaya bırakılır. Bu esnada mayalanma sürecinde oluşan nem ve alkol fazlası dışarıya atılır. Ürün, sıcak fırında soğumaya bırakılırsa kabuğu kurur, sertleşir, tepside çıkarılmaz ya da soğutma esnasında hava alamazsa terler ve yumuşar. İyi pişen ürün;

- Elle bastırılıp çekildikten sonra hemen eski hâlini almalıdır,
- Gözenekler her yerde eşit olmalıdır,
- Yapılmak istenen ürünün görüntüsü ile aynı olması gerekir,
- Güzel bir kokusu olmalıdır,
- Lezzeti iyi olmalı herhangi bir gerecin tadı ağır basmamalıdır,
- Aroması güzel olmalıdır,
- Çok sert veya çok yumuşak olmamalıdır,
- Rengi kızarmış olmalı çığ bir görüntü vermemelidir,

2.5. Servise Hazırlanması

Pişen ürün gerekli dinlendirme işlemi yapıldıktan sonra sunuma hazırdır. Ürün sıcak veya soğuk nasıl servis edilecekse ona göre bekletilir. Ürün özelliğine göre son düzenlemeler yapılır, varsa yardımcı gereçler ilave edilir. Uygun servis tabağı ve servis takımları hazırlanır. Son kontroller yapılır eksiklikler tamamlanarak sunumu gerçekleştirilir.

2.6. Uygun Koşullarda Saklanması

Bayatlama, pişmiş ürünün nişasta taneciklerinin nem kaybı ve yapıda meydana gelen değişiklik yoluyla aroma ve dokusunun değişimidir. Bayatlamış ürün, tazesine göre taze pişmiş aromasını kaybeder ve daha katı, kuru ve kolayca ufalanan bir yapıya dönüşür. Önemli olan hazırlanan ürünün bozulmadan önce tüketilmiş olmasıdır ancak bu her zaman mümkün olmayabilir. Dolayısıyla pişirilmiş olan ürünün tazeliğini daha uzun süre muhafaza edebilmesinin sağlanması her zaman önem arz etmektedir. Ürünü uygun koşulda saklamakta

- Mamulün hava ile teması kesmeli, ürün soğuduktan sonra uygun kaplara alınıp ağzı kapatılarak veya sarılarak bayatlaması geciktirilmeli,
- Mamuller uzun süreli taze tutulmak isteniyorsa derin dondurucuda muhafaza edilmelidirler. En iyi sonuç için fırından çıkar çıkmaz -40°C 'de şoklayarak -18°C 'de saklamak gerekir. Servis öncesi yeniden ısıtılarak gerçekten taze lezzetini almak mümkün olmaktadır.
- Servis için hazırlanmamış olan hamburger/sandviç ekmeği TSE'ye uygun hazırlanmış naylon poşetler içerisinde 3 gün süreyle 4°C - 5°C arasında saklanabilirler. -18°C de şoklanmış olan ekmeklerin ise -30°C ile -40°C arasındaki sıcaklıkta 3 ay ile 6 ay arasında saklanabilir.

2.7. Örnek Ürün Çalışmaları

Aşağıda mayalı hamurdan yapılan çeşitli ürünler verilmiştir.

➤ Pastane poğaçası

Malzemeler (12 adet)

- 2,5 bardak beyaz un
- 1 yumurta
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı şeker
- 15 gr (1/3 küp) yaş maya veya 1 dolu tatlı kaşığı instant kuru maya
- 150 gram margarin, yumuşak
- Çeyrek ($\frac{1}{4}$) bardak soğuk su
- İç için:
- $\frac{1}{2}$ bardak beyaz, tulum veya kaşar peynir (125 gram), rendelenmiş
- Üzeri için:
- 1 yumurta sarısı
- 1 fiske şeker

Hazırlanışı:

- Unu, tuzu, şekerini geniş bir kaba alıp yaş mayayı (nohut büyüklüğünde parçalara kırıp) veya kuru mayayı ilave ediniz. Suyu, yağı ve yumurtayı ilave ettikten sonra 7-8 dakika kadar yoğurunuz. Hamurunuz önce ele yapışan bir kıvamda olabilir ancak yoğurma işleminin sonuna doğru, kulak memesi yumuşaklığından çok az daha sert ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.
- Yoğurulmuş olan hamurunuzu ağzı kapalı bir kaba alıp 1 saat ılık bir yerde bekletiniz.
- Hamurunuzu iyice unladığınız mutfak tezgâhına alıp 1-2 dakika kadar elinizle yoğurup 12 eşit bezeye ayırınız. Bezeleri tezgâh üzerinde yuvarlayarak düzgün yuvarlaklar oluşturunuz.



Resim 2. 7: Fırın tepsisine dizilmiş poğaç

- Her bir bezeyi el ayanızla hafifçe yassılıp üstlerine içi koyunuz. Hamuru resimdeki gibi iki elinizle ikiye katlayıp elinizin ayasıyla üstüne bastırarak kapatınız. Gördüğünüz gibi elimizi poğaçanın tam kenarına değil, kenardan 1 cm kadar içeriye bastırıyoruz. Böylece poğaçanın kenarı hafifçe açılmış gibi görünüyor.
- 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 fırında yaklaşık 20 dakika ya da üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

➤ **Pastane açması (12 Adet)**

Malzemeler:

- 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
- İç i için:
- 75 gram yumuşak margarin
- Üzeri için:
- 1 yumurta sarısı



Resim 2. 8: Fırından çıkmış açma

Hazırlanışı

- Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırınız. Oda sıcaklığındaki suyu ve sıvıyağı karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurunuz. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.
- Hamurunuzu ağzı kapalı bir kaba alıp 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Hamuru 12 eşit parçaya ayırınız. Arada elinizi sıvıyağ ile yağlayarak, parçaları mutfak tezgâhı üzerinde tek elinizle yuvarlayarak düzgün bezeler yapınız.
- Bezelerin üzerine margarini eşit miktarda yerleştiriniz. Hamuru parmak uçlarınızla yassılatıp gerekirse kenarlardan çekiştirerek tatlı tabağı (15-20 cm çapında) büyüklüğünde açınız.
- Hamuru ince bir rulo şeklinde sarıp iki elinizle burğu 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 fırında yaklaşık 15 dakika ya da üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

Hamburger ekmeği

Malzemeler (8 adet)

- 2 bardak beyaz un
- ¾ tatlı kaşığı tuz
- 2 dolu tatlı kaşığı şeker
- ¾ tatlı kaşığı instant kuru maya
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı veya sıvıyağ
- 2 dolu tatlı kaşığı yoğurt
- ¼ bardak su

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı susam



Resim 2. 9:Fırından çıkmış hamburger ekmeği

Hazırlanışı:

- Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırınız. Oda sıcaklığındaki yumurta, yoğurt, yağ ve suyu karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurunuz. Eğer gerekirse bu aşamada 1-2 kaşık su ilave edilebilir. Hamurunuz yumuşacık ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.
- Hamurunuzu ağız kapalı bir kaba alıp 2 saat oda sıcaklığında bekletiniz.
- Hamuru 8 eşit parçaya ayırınız. Her bir parçayı mutfak tezgâhı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak altta kalacak kısmı bohça yapar gibi büzüp kapatınız. Pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştiriniz. Üstlerine parmaklarınızla hafifçe bastırınız.
- 45 dakika ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmalarını sağlayınız.
- Mayalanan ekmeğin üstüne iki parmağınızla hafifçe bastırınız ve fırçayla su sürüp azıcık susam serpiniz.
- Önceden ısıtılmış 190° C fırında yaklaşık 20 dakika ya da üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.

➤ **Mayalı sandviç**

Malzemeler (10 adet)

- 4 bardak beyaz un
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1½ tatlı kaşığı instant kuru maya
- 2 silme çorba kaşığı şeker
- ¼ bardak zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 bardak süt

Üzeri için:

- Çatalla çırpılmış 1 yumurta sarısı,
- 1 çorba kaşığı susam

Hazırlanışı

- Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırınız. Oda sıcaklığındaki sütü, yumurtayı, zeytinyağını ve tereyağını karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurunuz. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.
- Hamurunuzu ağzı kapalı bir kaba alıp 1 saat oda sıcaklığında bekletin.
- Hamuru 10 eşit parçaya ayırınız. Her bir parçayı mutfak tezgâhı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak altta kalacak kısmı bohça yapar gibi büzüp kapatınız. Pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştiriniz.
- 45 dakika ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmalarını sağlayınız.
- Mayalanan sandviçlerin üzerine fırçayla yumurta sarısı sürüp susam serpiniz.
- Önceden ısıtılmış 190 ° C fırında yaklaşık 20 dakika ya da üstleri pembeleşinceye kadar pişiriniz.

➤ **Mayalı hamur böreği**

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- İç için;
- 3 adet patates

- 1 adet soğan
- Tuz, karabiber ve pul biber
- Üstü için;
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- Susam veya çörek otu



Resim 2. 10: Gül şekli verilmiş mayalı hamur böreği

Hazırlanışı

- 1 su bardağı ılık süte şekeri ve mayayı ilave edip kabarmasını bekleyiniz.
- Unu ve tuzu karıştırıp kabaran mayayı içine dökünüz ve yoğurun hamur özleşene kadar ılık sütü azar azar ilave ederek yoğurunuz. Özleşen hamuru ılık bir yerde 20 dakika mayalandırınız.
- Patatesi haşlayınız iyice yumuşayınca eziniz. Bir tavaya soğanı ince ince kıyın ve pembeleştiriniz. Patatesi ilave edip biraz daha kavurun içine tuzunu ve baharatlarını katıp soğumaya bırakınız.
- Mayalanmış hamuru bezelere ayırınız ve unladığınız zeminde servis tabağı büyüklüğünde açınız. İçine patatesli harcı koyup sarın rulo hâline getirip gül şekli veriniz.
- Yağlanmış tepsiye diziniz. Yumurta, yağ ve yoğurdu çırpın yaptığınız böreklerin üstüne sürünüz. Susam veya çörekotu serpiniz.20 dakika kadar bekletiniz. 200 ° C fırında üstleri kızarana kadar pişiriniz.

➤ Kruvasan

Malzemeler:

- Yarım çay bardağı ılık su
- 1 paket (7gr) aktif kuru maya
- 4 su bardağı un
- Yarım çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı (60gr) tereyağı, oda sıcaklığında

- 1 su bardağı soğuk süt
- Arasına yaymak için 1,5 su bardağı (360gr) soğuk margarin
- Üzerine sürmek için 1 yumurta, 2 yemek kaşığı süt

Hazırlanması:

- Suyu küçük bir kaba koyunuz. Üzerine mayayı serpip 5 dakika bekletip tamamen çözülmesi için karıştırınız.
- Unu, şekeri ve tuzu bir kabın içinde karıştırınız. 1/4 su bardağı tereyağından minik parçalar koparıp kaba ekleyiniz. Karışımı iki avcunuzun arasında ufalayıp yağın tamamen karışmasını sağlayınız. Mayayı karıştırıp una ekleyiniz. Soğuk sütü ilave ediniz. Tahta bir kaşıkla kuru yer gözükmeyecek hale gelene kadar karıştırınız.
- Hamuru hafif unlanmış bir tezgâha alınız, 1 dakika yoğurunuz. Bir fırın tepsinine alıp üzerini streçleyip buzdolabına kaldırmınız, en az 5 saat buzdolabında bekletiniz.
- Beklettikten sonra katı yağınızı buzdolabından çıkarınız. Paketini açmadan merdane ile 4 kenarı yumuşayana kadar hafifçe bastırınız. Paketi açıp unlanmış tezgâhta bir 13 x 13cm boyutlarında açınız.
- Hamuru dolaptan çıkarınız. Hafif unlanmış masada 30×15 cm boyutlarında bir dikdörtgen açınız. Yağı hamurun sağ yarısının üzerine koyunuz. Diğer yarısını üzerine kapatınız. Kapattığınız kenarları parmaklarınızla bastırınız. Bastırdığınız ucu sağınızda kalacak şekilde hamuru açıp 55 x 25 cm boyutlarında bir dikdörtgen elde ediniz.
- Açtığınız hamuru 3 eşit parça gibi düşünüp alttaki ilk parçayı ortaya doğru katlayınız. Daha sonra en üstteki parçayı onun üzerine kapatınız. Hamuru bu hâlde tepsiye alıp üzerini kapatınız ve 45 dakika bekletiniz.
- Hamuru dolaptan çıkarınız, katlama yeri solunuzda kalacak şekilde hafif unlanmış tezgâha alıp ve merdane ile 55 x 25cm boyutlarında bir dikdörtgen açınız. Tekrar aynı şekilde üçe katlayınız. (böylece birinci katlama işlemi tamamlamış sayılıyorsunuz.) Hamuru tepsiye alınız. İlk katlamayı yaptığınızı işaretlemek için kenarına parmağınızla bastırınız. Üzerini kapatıp 45 dakika bekletiniz.
- İkinci açma katlama işlemi yapıp 45 dakika daha bekletiniz. Üçüncü açma katlama işleminden sonra en az 5 saat bekletiniz.
- İki tepsiye yağlı kâğıt seriniz. Hamuru 64 x 36cm boyutlarında açınız. Hamuru uzunlamasına ikiye kesiniz. Ardından her bir parçadan üçgenler kesiniz.
- Her seferinde hamurdan bir üçgen alarak sigara böreği gibi sarınız. Uçlarını içeri doğru kıvrıp tepsiye alınız.
- Yumurta ve sütü çırpınız. Hafifçe kruvasanların üzerine sürüp üzerleri açık bir hâlde 18° C -23° C arasında 1,5 -2 saat bekletiniz.
- Tepsileri 23 ° C -26 ° C arası bir yere alıp 1-1,5 saat bekletiniz. Üzerlerine tekrar yumurta ve süt karışımından sürün ve önceden ısınmış 200 ° C fırında 15-17 dakika pişiriniz.



Resim 2. 11: Fırınlanmaya hazır kruvasanlar

- Zeytinli poğaç
- Karaköy poğaçası
- Kaşarlı patatesli poğaç
- Katmer poğaç
- Bulgurlu ve kıymalı poğaç
- Kepekli poğaç
- Cevizli soğanlı poğaç
- Zeytinli açma
- Piliçli açma
- Peynirli açma
- Patatesli hamburger ekmeği
- Kaymaklı sandviç ekmeği
- Fıstıklı kruvasan

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda hamburger ekmeği hazırlayınız.

İşlem basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız. ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• 2 bardak beyaz un• $\frac{3}{4}$ tatlı kaşığı tuz• 2 dolu tatlı kaşığı şeker• $\frac{3}{4}$ tatlı kaşığı instant kuru maya• 1 yumurta, çatalla çırpılmış• 2 çorba kaşığı zeytinyağı veya sıvıyağ• 2 dolu tatlı kaşığı yoğurt• $\frac{1}{4}$ bardak su Üzeri için: <ul style="list-style-type: none">• 1 çorba kaşığı susam	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Unu yoğurma kabına alınız ➤ Tuz, şeker ve mayayı ilave ediniz.	➤ Unu, tuzu, şekeri ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırınız. ➤ Unu eleyerek kullanınız.
➤ Diğer gereçleri yoğurma kabına ekleyiniz.	➤ Kullanacağımız diğer gereçlerin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Hamuru yoğurunuz.	➤ Uygun kıvamda olmasına dikkat ediniz ➤ Elinize yapışmayı bıraktığında yoğurma işlemini sonlandırınız. ➤ Yumuşak bir hamur olmalıdır.
➤ Hamuru mayalandırınız.	➤ Mayalanması için uygun ortam hazırlayınız. ➤ Hamurun üzerini nemli bir bez veya streç filmle kapatarak kurumasını önleyiniz. ➤ Hamur önceki halinin iki katına çıkınca hamurun mayalanması gerçekleşmiş demektir.

<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru şekillendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru 8 eşit parçaya ayırınız.➤ Her bir parçayı mutfak tezgâhı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak altta kalacak kısmı bohça yapar gibi büzüp kapatınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Şekillendirdiğiniz hamburger ekmeğini tepsiye yerleştiriniz.➤ Tepside bir süre daha mayalanmasını sağlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştiriniz. Üstlerine parmaklarınızla hafifçe bastırınız.➤ Yaklaşık 45 dakika daha bekleyiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Mayalanan ekmeklerin üst gereçlerini tamamlayınız.➤	<ul style="list-style-type: none">➤ Mayalanan ekmeklerin üstüne iki parmağınızla hafifçe bastırınız ve fırçayla su sürüp azıcık susam serpiniz.➤
<ul style="list-style-type: none">➤ Ürünü fırınlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Önceden ısıtılmış 190° C fırında yaklaşık 20 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çalışma tezgâhı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Gerekli araçları hazırladınız mı?		
3.	Gerekli gereçleri hazırladınız mı?		
4.	Hamuru yoğurdunuz mu?		
5.	Hamuru mayalandırınız mı?		
6.	Böreği şekillendiriniz mi?		
7.	Şekillendirdiğiniz böreği tepsiye yerleştirdiniz mi?		
8.	Mayalanan ekmeklerin üst gereçlerini tamamladınız mı?		
9.	9. Ürünü uygun sıcaklıkta fırınladınız mı?		
10.	Çalışma ortamını kullanılan araç-gereci temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınızı “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. (...) Poğaçı hamuru mayalandırılmış hamura ilave gereçler yapılarak hazırlanır.
2. (...) Poğaçı ve açmanın şekli aynıdır.
3. (...) Kruvasan sadece akşam yemeklerinde tüketilir.
4. (...) Börek hazırlamada standart bir şekilden söz etmek mümkün değildir.
5. (...) Sandviç ekmeği sadece yuvarlak olmalıdır.
6. (...) Kruvasanlarda iç gereç olarak marmelat kullanılabilir.
7. (...) Hamburger ekmeği hazırlandığı gün içerisinde tüketilmelidir.
8. (...) Poğaçalar genellikle 245 derece ayarlanmış fırında pişirilir.
9. (...) Ürün fırınlandıktan sonra çok sık kapağı açılmamalıdır.
10. (...) Ürün piştikten sonra çok sert ve çok yumuşak olmamalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun istenilen renk tat ve özellikte çeşitli yöresel ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bulduğunuz bölgede hazırlanan yöresel çörekleri araştırınız. Bu çöreklerin hazırlanışını öğrenerek öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

3.MAYALI HAMURLARDAN YÖRESEL ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Mayalı hamurlardan yöresel birçok ürün hazırlanmaktadır.

3.1. Ürün Çeşitleri

Mayalı hamurlarda yöresel börek ve çörek çeşitleri hazırlanmaktadır.

3.1.1. Çörekler(Tahinli, Haşhaşlı)

Türk mutfağında mayalı hamurlardan yapılan çörekler yağlı, gevrek, bazen tatlı bazen de tuzlu olarak hazırlanan hamur işidir. Özellikle kahvaltılarda çay ile birlikte tüketilir. Birer parça hâlinde hazırlandıkları gibi tepsiye döşenerek üzerine yumurta ve bol susam, çörek otu ekilerek fırında kızartılır.

Yöresel çörekler grubunda yer alan tahinli çörek, içerisine zeytinyağı ilavesiyle yapılmış mayalı hamurun açılıp tahin pekmez karışımının sürülüp rulo hâlinde tepsiye yerleştirilerek pişirilmiş bir çörek çeşididir.

Haşhaşlı çörek, tıpkı tahinli çörek gibi hazırlanan mayalı hamur bezeleri sıvı yağla elle genişletilir ve aralarına haşhaş serpiştirilerek üst üste konan hamurdan kesilen küçük şeritler kendi etrafında burularak fırınlanıp pişirilir.

3.1.2. Börekler

Börekler Türk Mutfağının geleneksel lezzetlerindedir. Hazırlanan mayalı hamur farklı şekillerde açılıp istenilen harçla zenginleştirilip servise sunulur.

3.2. Çörek Ve Börek Çeşitleri İçin Hamur Hazırlama

➤ Çörek hamurunun hazırlanması

Malzemeler(10 adet)

- 2¼ bardak beyaz un
- 1 silme tatlı kaşığı instant kuru maya
- ¾ tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı şeker
- Çeyrek (¼ bardak) süt
- 50 gram yumuşatılmış tereyağı
- 2 yumurta

Un, tuz, şeker ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırınız. Oda sıcaklığındaki süt, yumurta ve tereyağını ilave ederek hamurunuzu 4-5 dakika yoğurunuz. Hamurunuz yumuşacık ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır. Hamurunuzu bir beze hâline getirip ağzı kapalı bir kaba alıp hacmi iki katına çıkana kadar mayalanması için bekletiniz.

Börek hamurunun hazırlanması için bir önceki öğrenme faaliyetini inceleyiniz.

3.3. Mayalı Hamurun Ürüne Dönüştürülmesi

Mayalanma süreci tamamlanmış hamur, ürüne göre hazırlanır.

3.3.1. Ürün Çeşidine Uygun Açma ve Şekillendirme

- Hazırladığınız hamuru mutfak tezgâhına alıp 2-3 dakika yoğurunuz ve 10 eşit parçaya ayırınız.
- Tahinli çöreklerde kullanılan iç gereci (tahin, pekmez/şeker ve yağ) açılan hamurun üzerine sürünüz. Daha sonra hamuru rulo yaparak kendi çevresinde çevirerek hazırlayınız.
- Haşhaşlı çörek için hamuru tabak büyüklüğünde sıvıyağla açıp hamurun üzerine ezilmiş haşhaş sürünüz. Birkaç kata yaptığınız bu işlem tamamlanınca üst üste koyarak bir parmak kalınlığında şeritler kesip simit şekli veriniz.
- Hazırlanan çörekleri ılık bir yerde 30 dakika mayalanmaya bırakınız.
- Mayalanan çöreklerin üzerine iyice çırpılmış yumurta sarısını yumuşak hareketlerle sürünüz.
- **Böreklerin şekillendirilmesinde bazı ürünlerin hazırlanmasında açılan hamur rulo yapıp etrafında dolandırılırken bazı ürünlerde ise kat kat tepsiye dizilen yufkaların arasına iç gereç yerleştirilir.**

3.3.2. İç Malzemelerin Kullanımı

Çöreklerde iç malzeme açılan hamurun üzerine sürülür böreklerde ise yapılan börek çeşidinin türüne göre hamurun içine ya da katların arasına yerleştirilir.

3.4. Pişirilmesi

Mayalı hamur ile hazırlanmış börek ve çörek yapımında en önemli unsur hamurun, pişmeden önce yeterli derecede mayalanmış olmasıdır. Mayalanmış ve şekillendirilmiş ürün bir süre daha tepside mayalandırıldıktan sonra pişirmeye hazırdır.

- Çörekler Önceden ısıtılmış 190° C fırında yaklaşık 20 dakika ya da üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.
- Börekler ise önceden ısıtılmış 180 ° C alt üst kızarana kadar pişirilir.

3.4.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırın önceden uygun derecede ısıtılmış olmalıdır.
- Ürün fırınlanmadan önce yumurta sarısı sürülür.
- Pişirme esnasında fırının kapağı çok sık açılmamalıdır.
- Pişirme işlemi tamamlanmış ürünün içi tam olarak pişmiş, kabuk ise arzu edilen rengi almış olmalıdır.
- Kızartılarak yapılan ürünlerde de kızartma yağı önceden ısıtılmalı ancak ısısı iyi ayarlanmalıdır. Düşük ısılı yağda ürün içerisine yağ çeker, çok yüksek ısılı yağda ise dışı hemen pişer ancak içi hamur kalır.
- Mayalı ürünler piştikten sonra kesinlikle üst üste konmamalıdır aksi takdirde hamurlaşır ve şekli bozulur.

3.4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikleri

İyi pişen ürün;

- Rengi kızarmış olmalı yanık veya çiğ bir görüntü vermemelidir.
- Elle bastırılıp çekildikten sonra hemen eski hâlini almalıdır,
- Yapılmak istenen ürünün görüntüsü ile aynı olması gerekir,
- Güzel bir kokusu olmalıdır,
- Lezzeti iyi olmalı herhangi bir gerecin tadı ağır basmamalıdır,
- Aroması güzel olmalıdır,
- Çok sert veya çok yumuşak olmamalıdır,

3.5. Servise Hazırlanması

Pişen ürün gerekli dinlendirme işlemi yapıldıktan sonra sunuma hazırdır. Ürün sıcak veya soğuk nasıl servis edilecekse ona göre bekletilir. Ürün özelliğine göre son düzenlemeler yapılır, varsa yardımcı gereçler ilave edilir. Uygun servis tabağı ve servis takımları hazırlanır. Son kontroller yapılır eksiklikler tamamlanarak sunumu gerçekleştirilir.

3.6. Uygun Koşullarda Saklanması

Çörekler özellikle de börekler piştikten sonra tüketilmeli ancak bunun mümkün olmadığı durumlarda soğuduktan sonra nemden uzak bir ortamda bekletilmelidir. İçerisindeki iç malzemenin çabuk bozulacağı düşünülerek buzdolabında saklanabilir ancak daha uzun süreli bekletilmesi söz konusu ise deep freeze de saklanmalıdır.

3.7. Örnek Ürün Çalışmaları

➤ Haşhaşlı çörek



Resim 3. 1: Haşhaşlı çörek

Malzemeler

- 1 kg un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- Ezilmiş haşhaş (Dilerseniz haşhaşın içine dövülmüş cevizde koyabilirsiniz.)
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta

Hazırlanışı

- Maya ılık suyun içerisine döküp, toz şekeri de karıştırarak kabarmasını bekleyiniz.
- Hamur kabına unu ve tuzu koyarak mayalı suyu da ekleyip yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurunuz.
- Üzerini örtterek mayalanmasını bekleyiniz daha sonra hamuru 4 eşit parçaya bölünüz.

- Hamurları elinizle biraz genişleterek üzerine sıvı yağ döküp haşhaşı üzerine yayınız.
- Bütün parçaları aynı şekilde aralarına haşhaş koyarak üst üste yerleştiriniz.
- Oluşan 4 katlı hamuru elinizle büyütünüz ve bıçakla 4 cm'lik şeritler hâlinde keserek kendi etrafında burunuz ve tepsiye yan yana gelecek şekilde diziniz. Arzu ederseniz simit gibi yuvarlak hâlde de yapabilirsiniz.
- Üzerine yumurta sarısı sürerek fırında pişene kadar kızartınız.

➤ **Tahinli anadolu çöreği tarifi**



Resim 3. 2: Sofralarımız vazgeçilmezi tahinli çörek

Malzemeler (8 kişilik)

- 4.5 su bardağı un
- 1 paket instant maya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı ılık su
- Yarım su bardağı ay çiçeği yağı
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz

İç malzeme

- 1 su bardağı tahin
- Yarım su bardağı pekmez
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
- 75 g tereyağı

Üzeri için

- 1 yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 2 yemek kaşığı ceviz

Hazırlanışı

- Unu eleyip kuru maya ve şekeri ilave edip harmanlayınız.
- Süt, su, ayçiçeği yağı, yumurta ve tuzu ekleyip yoğurunuz.
- Tereyağına tahin ve pekmezi ekleyip karıştırınız.
- Dinlenen hamuru 2 eşit bezeye ayırınız.
- Bir bezenin üzerine un serpip incecik açınız, üzerine tahinli karışımdan sürüp bohça gibi katlayınız.
- Diğer bezeyi de aynı şekilde katlayınız. Nemli bezle örtterek dinlendiriniz.
- Hamurları tekrar açıp tahinli karışımı sürünüz ve üzerlerine ceviz serpiniz.
- Her hamuru bir uçtan başlayarak iki parmak genişliğinde rulo şeklinde sarınız. Hamurun sol ucunu içe doğru sağ ucunu ise dışa doğru döndürüp burunuz. Bir uçtan başlayarak kendi etrafında sarıp yuvarlak çörek hazırlayınız ve ucunu altta gizleyiniz.
- Hamurları yalanmış tepsiye dizin ve üzerini örtüp yarım saat daha dinlendiriniz.
- Sıvıyağ ile yumurta sarısını karıştırıp 200 ° C fırında pişiriniz.

➤ Antakya usulü ispanaklı börek



Resim 3. 3: Antakya usulü ispanaklı börek

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı toz maya
- 1 bardak ılık su, yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta

- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

İçi için

- Yarım kg ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- Pul biber ve karabiber

Hazırlanışı

- Mayayı ılık suda eritiniz.
- Tuzla karıştırılmış bir miktar unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi açınız. Havuza mayalı suyu ve diğer hamur malzemelerini ekleyip yoğurunuz.
- Kabın üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendiriniz.
- Her bir parçayı tatlı tabağı büyüklüğünde açıp ıspanaklı içi içine koyunuz. Rulo şeklinde sarıp tepsiye diziniz.
- Üzerine yumurta sarısı sürünüz.
- Önceden 200 ° C'de ısınmış fırına koyup altı üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. Tamamen piştikten sonra 15 dakika fırında dinlendiriniz. Sıcak servis yapınız.

- Tatar böreği
- Tarçınlı çörek
- Erzincan ketesi
- Balkabaklı çörek
- Çikolatalı çörek
- Ay çöreği
- Cevizli çörek
- Baharatlı çörek
- Cevizli ve üzümlü tatlı çörek
- Antep fıstıklı çörek

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda haşhaşlı çörek hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• 1 kg un• 1 çorba kaşığı kuru maya• 1 tatlı kaşığı şeker• 1 su bardağı ılık su• 1 çay kaşığı tuz• Ezilmiş haşhaş (Dilerseniz haşhaşın içine dövülmüş cevizde koyabilirsiniz.)• 1 çay bardağı sıvıyağ• 1 adet yumurta	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Unu yoğurma kabına alınız. ➤ Maya, şeker ve suyu karıştırınız.	➤ Unu eleyerek kullanınız. ➤ Mayalı suyun kabarmasını bekleyiniz.
➤ Diğer gereçleri yoğurma kabına ekleyiniz.	➤ Kullanacağınız diğer gereçlerin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Hamuru yoğurunuz.	➤ Uygun kıvamda olmasına dikkat ediniz. ➤ Elinize yapışmayı bıraktığında yoğurma işlemini sonlandırınız. ➤ Yumuşak bir hamur olmalıdır.
➤ Hamuru mayalandırınız.	➤ Mayalanması için uygun ortam hazırlayınız. ➤ Hamurun üzerini nemli bir bez veya streç filmle kapatarak kurumasını önleyiniz. ➤ Hamur önceki hâlinin iki katına çıkınca hamurun mayalanması gerçekleşmiş demektir.

<ul style="list-style-type: none">➤ Çöreği şekillendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru 4 eşit parçaya bölünüz.➤ Hamurları elinizle biraz genişleterek üzerine sıvı yağ döküp haşhaşı üzerine yayınız.➤ Bütün parçaları aynı şekilde aralarına haşhaş koyarak üst üste yerleştiriniz.➤ Oluşan 4 katlı hamuru elinizle büyütünüz ve bıçakla 4 cm lik şeritler hâlinde keserek kendi etrafında burunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Şekillendirdiğiniz haşhaşlı çöreği tepsiye yerleştiriniz.➤ Mayalanan haşhaşlı çöreğin üst gereçlerini tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tepsiye yan yana dizilir.➤ Üzerine yumurta sarısı sürünüz.➤
<ul style="list-style-type: none">➤ Ürünü fırınlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Önceden ısıtılmış 190 ° C fırında ya da üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Pişen ürünü servis tabağına alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ürüne uygun tabağı seçiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çalışma tezgahı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Gerekli araçları hazırladınız mı?		
3. Gerekli gereçleri hazırladınız mı?		
4. Hamuru yoğurdunuz mu?		
5. Hamuru mayalandırınız mı?		
6. Çöreği şekillendiriniz mi?		
7. Şekillendirdiğiniz çöreği tepsiye yerleştirdiniz mi?		
8. Mayalanan çöreğin üst gereçlerini tamamladınız mı?		
9. Ürünü uygun sıcaklıkta fırınladınız mı?		
10. Çalışma ortamını kullanılan araç gereci temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınızı “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Tahinli çöreğin içerisine tatlandırmak için veya katılabilir.
2. Çörekler önceden ısıtılmış Derece fırında pişirilir.
3. Ürün yumurta sarısı sürülür.
4. Ürün kızartılacaksa yağ olmalıdır.
5. İyi pişen ürünün rengi olmalıdır.
6. Börekler hazırlandıkları gün
7. Haşhaşlı çöreğin içerisine de eklenebilir.
8. Ürün fırındayken çok sık açılmamalıdır.
9. Şekil verilen ürün bir süre dinlendirilmelidir.
10. Ürün fırınlanmadan önce yeteri kadar Olmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun istenilen renk tat ve özellikte uluslararası ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Donat servis edilirken kullanılan yardımcı gereçleri araştırınız. Edindiğiniz bilgileri öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. MAYALI HAMURLARDAN ULUSLARARASI ÜRÜNLER HAZIRLAMA

4.1. Ürün Çeşitleri

Mayalı hamurlardan hazırlanan uluslararası tatlardan olan bagel, donat ve berliner ülkemizde de talep edilen yiyeceklerden olmuştur.

4.1.1. Bagel

Amerika simidi olarak da adlandırılan bagel, Amerika, Kanada ve İngiltere’de yaygın olarak tüketilen, mayalı hamurdan yapılan halka şeklindeki ekmek çeşididir. Özellikle kahvaltıda tüketilir. Sade olarak yenilebileceği gibi arasına çeşitli malzemeler eklenerek de tüketilebilir.

4.1.2. Donat

Amerika’ya özgü bir tatlı olan donat mayalı hamurla hazırlanır. Küçük halkalar şeklinde hazırlanan hamur kızgın yağda kızartılır ve çikolata sosla servis edilir.

4.2.3. Berliner

Almanya Berlin şehrinde yapılan bir çörekçidir. Sade olarak hazırlanıp üzerin çikolata dökülebileceği gibi içerisine çeşitli marmelatlar ve çikolata konarak da servis edilir.

4.2. Hamurlarının Hazırlanması

- **Bagel hamuru (10 adet)**
 - 3 su bardağı un
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 2 tatlı kaşığı kuru toz maya
 - 1 su bardağı ılık su

Hazırlanışı

Un ve tuzu birlikte geniş bir kaba eleyiniz. Toz maya ile karıştırınız. Ilık suyu ilave edip ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. Elastik olana kadar yoğurmaya devam ediniz. Kapağı kapalı bir kaptaki 1 saat kadar kabarmaya bırakınız.

- **Donat hamuru**
 - Yarım kg un
 - 1 adet yumurta
 - 1 çorba kaşığı şeker
 - 1.5 çay bardağı süt
 - 1 çorba kaşığı maya
 - 1 çorba kaşığı sıvı yağ
 - 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Derin bir kabın içine un, süt, maya, sıvı yağ, tuz, yumurta ve şekeri koyup yoğurunuz. Yoğurduktan sonra 20 dakika kadar dinlendiriniz.

- **Berliner Hamuru**
 - 1/2 su bardağı yoğurt
 - 2 yumurta
 - 1 çay bardağı şeker
 - 5 su bardağı un
 - 100 gr yumuşak tereyağı
 - 1/2 su bardağı süt
 - 1 paket kuru maya
 - 1 çay kaşığı tuz
 - Yarım su bardağı ılık su

Hazırlanışı

Ilık su, süt, maya, şekeri karıştırınız. 15-20 dakika bekletiniz. Diğer malzemeleri de mayalı karışımla karıştırıp yoğurunuz. Mayalanması için 1 saat bekleyiniz.

4.3. Ürün Çeşidine Uygun Şekillendirme

➤ Bagelin şekillendirilmesi

- Hamuru hafif unlu tezgâhta 1 dakika yoğurduktan sonra 10 eşit parçaya bölünüz. Yuvarlak beze şekli verip 10 dakika kadar dinlendiriniz.
- Hafifçe her bezeyi yassıltınız. Ortasından başparmağınız ile bastırıp delik yapınız. Bu delikleri parmağınızla çevirerek hafifçe genişletiniz.
- Unlanmış tepsiye dizip üstünü tekrar kapatınız. 10-20 dakika sıcak ortamda kabarması için bekletiniz.



Resim 4.1: Şekillendirilmiş bageller

➤ Donatın şekillendirilmesi

- Donatlara varsa donat kalıbıyla şekil veriniz yoksa bardak ve şişe kapağı yardımıyla ortası açık yuvarlaklar hazırlayınız.
- Pişirilmeden önce bir süre bekletiniz.

➤ Berlinerın şekillendirilmesi

- Mayalanan hamuru 1 cm. kalınlığında merdaneyle açın geniş bir bardak ağzı yardımıyla kesiniz. Mayalanması için yağlı kâğıt serilmiş tepsiye diziniz.
- Mayalanması için bir süre bekleyiniz.

4.4. Pişirilmesi

➤ Bagel

- Bagelleri pişirmeye başlarken fırını 210 ° C'ye getiriniz. Kaynatma suyunu ve pekmezi ocağa koyup kaynamaya bırakınız. Kaynadıktan sonra altını kısıp kabarmış bagellerinizi her seferinde 2-3 tane koyup yaklaşık 1 dakika kısık ateşte kaynatınız. Çevirerek 30 saniye kadar daha kaynatıp süzülmesi için süzgeç üzerine alınız.
- Diğer bagelleri de aynı şekilde pişiriniz.



Resim 4. 2: Haşlandıktan sonra fırınlanan bageller

- Yağlanmış fırın tepsisine bagelleri aralıklı olarak diziniz.
- Yumurta akını su ile çırpıp fırça ile üzerlerine sürünüz. Susam ve haşhaş serpiştiriniz.
- Isıtılmış fırınızdaki 20-25 dakika kadar pişiriniz.
- Tepsiden alıp ılınmaya bırakınız.

➤ **Donat**

- Şekillendirilmiş donatların pişirilmesi için fritözü 180 ° C’de ısıtınız.
- Donatları üçer dörder çevrilerek her tarafı altın sarısı gibi kızarana kadar kızartınız. Tavada kızartılacaksa orta ateşte çevirerek kızartınız.
- Kevgirle çıkarıp kâğıt havluda süzdürünüz.

➤ **Berliner**

- Mayalanan berlinerleri önceden ısıtılmış yağda çevirerek altın sarısı renk alana kadar kızartınız.
- Aynı zamanda önceden ısıtılmış 180 ° C fırında üstü kızarana kadarda pişirilebilir.

4.4.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

- Kızartmak için kullanılacak yağ önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Fırın önceden uygun derecede ısıtılmış olmalıdır.
- Ürün üzerine sürülecek malzemeler ürün fırına girmeden hemen önce sürülmelidir.
- Pişirme esnasında fırının kapağı çok sık açılmamalıdır.
- Bagel haşlanırken çok fazla çevrilmemeli.
- Kızartma fritözde yapılacaksa ısıyı ürüne uygun ayarlanmalıdır.
- Ürünler piştikten sonra kesinlikle üst üste konmamalıdır aksi takdirde hamurlaşır ve şekli bozulur.
- Pişirme işlemi tamamlanmış ürünün içi tam olarak pişmiş, kabuk ise arzu edilen rengi almış olmalıdır.

4.4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Rengi kızarmış olmalı, yanık veya çiğ bir görüntü vermemelidir.
- Yapılmak istenen ürünün görüntüsü ile aynı olması gerekir,
- Güzel bir kokusu olmalıdır,
- Lezzeti iyi olmalı herhangi bir gercin tadı ağır basmamalıdır,
- Aroması güzel olmalıdır.

4.5. Servise Hazırlanması

Pişen ürün gerekli dinlendirme işlemi yapıldıktan sonra sunuma hazırdır.

- Yapımı tamamlanmış bageller arzu edilen yiyeceklerle servis edilir. Örneğin içerisine peynir çeşidi veya zeytin ezme sürülebilir aynı zamanda sandviç gibi de hazırlanabilir.
- Hazırlanan donatların üzerine isteğe göre eritilmiş çikolata, bal veya pudra şekeri sürülerek servis edilir.
- Yağın içinden çıkarılan berlinerler soğuduktan sonra içlerine ucunda küçük duy bulunan sıkma torbası ile marmelat ve ya hazırlanan krema şırınga edilir. Üstlerine isteğe pudra şekeri serpilir. Eritilmiş çikolataya batırılarak süsleme yapılır.
- Bu ürünler uygun servis tabağı ve servis takımları hazırlanır. Son kontroller yapılır, eksiklikler tamamlanarak tamamlayıcı içeceklerle birlikte sunumu gerçekleştirilir.

4.6. Uygun Koşullarda Saklanması

Bagel, donat ve berliner servis edildikten sonra tüketilmesi gereken yiyeceklerdendir. Özellikle donat ve berliner de kızartma işlemi yapıldığı için çok fazla bekletilmesi ürünün bozulmasına sebep olur. Ancak bagel sade hâliyle daha uzun bekletilebilir.

4.7. Örnek Ürün Çalışmaları

Aşağıda donat, bagel, berliner gibi türlerin hazırlanma aşamalarını göreceğiz.

➤ Bagel



Resim 4. 3: Fırından çıkmış bageller

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı kuru tozmaya
- 1 su bardağı ılıktan sıcakça su

Kaynatmak için:

- 2 1/2 litre su
- 1 yemek kaşığı pekmez

Üstüne:

- 1 yumurta akı
- 1 tatlı kaşığı su
- Susam, haşhaş

Hazırlanışı:

- Un ve tuzu birlikte geniş bir kaba eleyiniz. Toz maya ile karıştırınız.
- Ilık suyu ilave edip ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.
- Elastik olana kadar yoğurmaya devam ediniz. Kapağı kapalı bir kaptan 1 saat kadar kabarmaya bırakınız.
- Hafif unlu tezgâhta 1 dakika yoğurduktan sonra 10 eşit parçaya bölünüz. Yuvarlak beze şekli verip 10 dakika kadar dinlendiriniz.

- Hafifçe her bezeyi yassıltınız. Ortasından başparmağınız ile bastırıp delik yapınız. Bu delikleri parmağınızla çevirerek hafifçe genişletin.
- Unlanmış tepsiye dizip üstünü tekrar kapatınız. 10-20 dakika sıcak ortamda kabarması için bekletiniz.
- Bu arada fırını 210 ° C'ye getiriniz. Kaynatma suyunu ve pekmezi ocağa koyup kaynamaya bırakınız. Kaynadıktan sonra altını kısıp kabarmış bagellerinizi her seferinde 2-3 tane koyup yaklaşık 1 dakika kısık ateşte kaynatınız. Çevirerek 30 saniye kadar daha kaynatıp süzülmesi için süzgeç üzerine alınız.
- Diğer bagelleri de aynı şekilde bitiriniz.
- Yağlanmış fırın tepsisine bagelleri aralıklı olarak diziniz.
- Yumurta akını su ile çırpıp fırça ile üzerlerine sürünüz. Susam ve haşhaş serpiştiriniz.
- Isıtılmış fırınızdaki 20-25 dakika kadar kızarana dek pişiriniz.
- Tepsiden alıp ılınmaya bırakınız.

➤ Donat



Resim 4. 4: Çikolata sos ile servise hazırlanmış donat

Malzemeler:

- Yarım kg un
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1.5 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı maya
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- Çikolata sos

Hazırlanışı:

- Derin bir kabın içine un, süt, maya, sıvı yağ, tuzu, yumurta ve şekeri koyup yoğurunuz. Yoğurduktan sonra 20 dakika kadar dinlendiriniz.
- Donatlara varsa donat kalıbıyla şekil veriniz yoksa bardak ve şişe kapağı yardımıyla ortası açık yuvarlaklar hazırlayınız.
- Şekillendirilmiş donatların pişirilmesi için fritözünü 180 ° C’de ısıtınız.
- Donatları üçer dörder çevrilerek her tarafı altın sarısı gibi kızarana kadar kızartınız. Tavada kızartılacaksa orta ateşte çevirerek kızartınız.
- Kevgirle çıkarıp kâğıt havluda süzdürüp üzerine çikolata sos dökerek servis yapınız.

➤ **Berliner**



Resim 4. 5: Berliner

Malzemeler:

- 1/2 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 5 su bardağı un
- 100 g yumuşak tereyağı
- 1/2 su bardağı süt
- 1 paket kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım su bardağından az ılık su

Kreması için

- 3 su bardağı süt
- 1 yumurta
- 5 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı margarin

- 1 paket Vanilya
- Üstü için pudra şekeri

Hazırlanışı

- Ilık su, süt, maya ve şekeri karıştırınız. 15-20 dakika bekletiniz. Diğer malzemeleri de mayalı karışımla karıştırıp yoğurunuz. Ele yapışmayan bir hamur elde ediniz.
- Mayalanması için 1 saat bekleyiniz. Mayalanan hamuru 1 cm. kalınlığında merdaneyle açıp geniş bir bardak ağzı yardımıyla kesiniz. Mayalanması için yağlı kâğıt serilmiş tepsiye diziniz.
- Mayalanması için bir süre bekleyiniz.
- Mayalanan berlinerleri önceden ısıtılmış yağda çevirerek altın sarısı renk alana kadar kızartınız. Veya önceden ısıtılmış 180 ° C fırında üstü kızarana kadar pişiriniz.
- Soğuduktan sonra hamburger ekmeği gibi ortasını kesiniz.
- Diğer tarafta kreması için margarin ve vanilya hariç tüm malzemeleri karıştırıp pişiriniz. Pişme süresi boyunca karıştırınız. Koyulaşmaya başlayınca ocağın altını kapatınız. Margarini ve vanilyayı ekleyip karıştırınız. Krema ılıdıktan krema torbasıyla berlinerlerin içini doldurunuz. Üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapınız.
- Eritilmiş çikolataya batırarak da servis yapabilirsiniz

- Yumurtalı bageller
- Otlu bagel
- Soğanlı bagel
- Kepekli bagel
- Baharatlı şekerli donat

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda donat hazırlayınız.

İşlem basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• Yarım kg un• 1 adet yumurta• 1 çorba kaşığı şeker• 1.5 çay bardağı süt• 1 çorba kaşığı instant maya• 1 çorba kaşığı sıvı yağ• 1 çay kaşığı tuz• Çikolata sos	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Unu yoğurma kabına alınız.	➤ Unu eleyerek kullanınız.
➤ Diğer gereçleri yoğurma kabına ekleyiniz.	➤ Kullanacağınız diğer gereçlerin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Hamuru yoğurunuz.	➤ Uygun kıvamda olmasına dikkat ediniz. ➤ Elinize yapışmayı bıraktığında yoğurma işlemini sonlandırınız.
➤ Hamuru mayalandırınız.	➤ Mayalanması için uygun ortam hazırlayınız. ➤ Hamurun üzerini nemli bir bez veya streç filmle kapatarak kurumasını önleyiniz. ➤ Hamur önceki hâlinin iki katına çıkınca hamurun mayalanması gerçekleşmiş demektir.
➤ Hamuru şekillendiriniz.	➤ Donatlara varsa donat kalıbıyla şekil veriniz yoksa bardak ve şişe kapağı yardımıyla ortası açık yuvarlaklar hazırlayınız.

➤ Donatları kızartmak için ön hazırlığı yapınız.	➤ Donatların pişirilmesi için fritözü 180° C'de ısıtınız. ➤ Tavada kızartılacaksa orta ateşte olmalıdır, ne çok sıcak ne de çok soğuk olmalıdır.
➤ Donatları kızartınız.	➤ Donatları üçer dörder çevirerek her tarafı altın sarısı gibi kızarana kadar kızartınız.
➤ Kızaran donatları süzgece çıkarınız.	➤ Fazla yağın süzdürünüz.
➤ Servise hazırlayınız.	➤ Üzerine çikolata sos dökerek uygun servis tabağında sununuz.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➤ Çalışma tezgâhı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Gerekli araçları hazırladınız mı?		
3. Gerekli gereçleri hazırladınız mı?		
4. Hamuru yoğurdunuz mu?		
5. Hamuru mayalandırınız mı?		
6. Hamuru ürüne göre şekillendiriniz mi?		
7. Berlinerleri kızartmak için yağı hazırladınız mı?		
8. Berlinerleri kızarttınız mı?		
9. Kızaran Berlinerleri kâğıt havlu üzerine çıkarıp ikiye kestiniz mi?		
10. İçerisine krema veya marmelat yerleştirip üzerine pudra şekeri serpiştirdiniz mi?		
11. Çalışma ortamını kullanılan araç gereci temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Bagel, Amerika simidi olarak da adlandırılır.
2. () Berliner Almanya'da yapılan bir tatlı türüdür.
3. () Bagel hamuruna mutlaka mahlep konmalıdır.
4. () Donat sadece balla servis edilir.
5. () Donat şekillendirildikten sonra yağda kızartılır.
6. () Berlinerlerin şekli kandil simidine benzer.
7. () Bagel fırınlanmadan haşlanmalıdır.
8. () Bagel sandviç gibi de hazırlanabilir.
9. () Berlinerlerin içerisine sadece krema doldurulur.
10. () Donat oda sıcaklığında 48 saat bekletilebilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında Sebzeler, et ürünleri, diğer gereçleri kullanarak istenilen renk, tat, görünüm ve çeşitte pizzalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Pizzada kullanılan mozerella peynirinin özelliklerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri öğretmen ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

5. MAYALI HAMURLARDAN PİZZALAR HAZIRLAMA

İtalyan mutfağının vazgeçilmez yiyeceği olan pizza, ülkemizde de oldukça sevilen ve tüketilen bir yiyecek olarak yer edinmiştir. Birbirinden lezzetli pizzaların yapımında mayalı hamur kullanılmaktadır.

5.1. Pizza Çeşitleri

Pizza yapımında birbirinde farklı malzemeler kullanılarak birçok çeşitte pizza yapmak mümkündür. Pizza, yapımında kullanılan gereçlere göre gruplandırılır.

5.1.1. Sebzelerle Yapılan Pizzalar

Yapımında sebze çeşitleri kullanılan pizzalardır. Pizza Giardiniera ve Pizza Veneziya gibi uluslararası mutfak literatüründe yer alan isimleri olduğu gibi çoğu zaman da içerisine ağırlıklı olarak konan sebze ismiyle adlandırılırlar. Örneğin domatesli pizza, soğanlı pizza gibi. Vejeteryan pizza da sebzelerle yapılan pizzalar arasında yer alır.

5.1.2. Etilerle Yapılan Pizzalar

Et ve et ürünleri kullanılarak hazırlanan pizza çeşididir. Kullanılan et ürünleri, salam sucuk, sosis, jambon, pastırma, ton balığı, ançüez ve karides gibi malzemelerdir.

5.1.3. Karışık Pizzalar

Et ürünleri ve sebzelerin birlikte kullanılarak hazırlandığı pizza çeşididir.



Resim 5. 1: Karışık pizza

5.2. Pizzanın Hazırlanması

Pizzanın hazırlanma aşamaları sırasıyla şöyledir: Hamurun yoğrulması, kullanılacak sosların ve iç malzemelerin hazırlanması, şekil verilerek pişirilmesidir.

5.2.1. Pizza Hamurunun Hazırlanması

Gereçler (4 kişilik)

- 2 su bardağı un
- 15 g yaş maya
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı ılık su
- ½ yemek kaşığı toz şeker.

Hazırlanışı:

Un ve tuz karıştırılır, bir kap içerisinde ılık su, şeker ve maya eritilir. Yağla birlikte una eklenerek ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Klasik hamur bu gereçlerle hazırlanabileceği gibi hamurun içerisine çeşitli baharatlar, sarımsak tozu, tereyağı gibi malzemeler eklenerek hazırlanabilir.

5.2.2. Pizzada Kullanılacak Sosların Hazırlanması

Pizza sosunda temel gereç domatestir. Domatesin salçası, püresi veya domatesten yapılmış ketçap çeşitli yardımcı gereçlerle karıştırılarak kullanılır. Domates sosu, dört mevsim pizza sosu, kral pizza sosu, pesto sosu ve pizzaoli sos en çok tercih edilen pizza soslarındandır. En çok tercih edilen domates sosunun hazırlanışı aşağıda verilmiştir.

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı soğan
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Birer çay kaşığı fesleğen, kekik,
- Yeteri kadar tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Tavaya zeytinyağı ile sarımsak ve brunoise doğranmış soğan sotelenir Domates salçası eklenir biraz daha karıştırılır. Geri kalan malzemelerde eklenir ve kısık ateşte ezilinceye kadar pişirilir. İstenilen kıvamı bulunca ocaktan alınıp soğutulur.

5.2.3. Pizza İç Malzemelerinin Hazırlanması

- Pizzalarda iç malzeme olarak kullanılacak sebzeler ayıklanıp yıkandıktan sonra özelliklerine göre doğranır.
- Kabuklu olan sebzelerin kabukları soyulur. Çekirdekli olanların çekirdekleri ayıklanır.
- Çok sert olan sebzeler haşlanabilir veya sotelenebilir.
- Kurutulmuş sebze kullanılacaksa sıcak suda bekletilir.
- Maydanoz, nane, fesleğen dereotu, kekik, defneyaprağı gibi yapraklı sebzeler taze olarak kullanılacağı gibi kurutulmuş olarak da kullanılabilir.
- Pizzada kullanılacak et ürünleri de özelliklerine uygun olarak hazırlanır.
- Kuşbaşı ve kıyma olduğu şekliyle pişirilerek tavuk ve balıklar ise pişirildikten sonra çeşitli şekillerde parçalanmak suretiyle pizzaların üzerine yerleştirilir.
- Çeşitli salamlar, sucuklar, sosisler, pastirmalar konserve etlerde özelliğine uygun şekillerde dilimlenerek kullanılabilir.
- Pizzalarda genel olarak iki çeşit peynir kullanılır. Birisi pizzanın sosu sürüldükten sonra harca karıştırılır, diğeri de pizzanın pişmesine yakın üzerine serpilerek erimesi sağlanır.
- Mozzarella peyniri pizzalarda rendelenerek kullanılmalıdır.
- Pizzanın en üstünde kullanılacak peynirin pizzaya eklenme zamanına dikkat etmek gerekir.
- Siyah ve yeşil zeytin taneler hâlinde pizzanın üzerine koyulabileceği gibi çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranarak dilimler hâlinde pizzaların üzerinde kullanılabilir.



Resim 5. 2: Pizza yapımında kullanılan sebzeler

5.2.4. Pizza Hamuruna Şekil Verilmesi ve İç Malzemelerin Kullanımı

- Pizzaya şekil vermeden önce tezgâh unlanarak hamur top hâline getirilir.
- Hamur elle veya merdaneyle istenilen şekle getirilir.
- Pizza yapımında kullanılacak kalıp yağlanır. Hamur yerleştirilir elle iyice düzeltilir. Üzeri kapatılarak bir süre dinlendirilir.
- Yeterince dinlenince tekrar hamur düzeltilir ve hamur iyice inceltir (3-4 mm). Kenarlar daha kalın olmalıdır.
- Hazırlanan hamurun üzerine önceden yapılmış ve soğutulmuş pizza sosu sürülür.
- Üzerine rendelenmiş peynir eklenir.
- Onun üzerinde pizzada kullanılacak hazırlanmış diğer malzemeler yerleştirilir ve peynirin geri kalanı serpiştirilip fırınlanmaya hazır hâle getirilir.

5.3. Pizzanın Pişirilmesi Ve Servise Hazırlanması

- Pizzaların bazıları bütün malzemeler yerleştirilip fırınlanırken bazıları 2 kere fırınlanır. Yani sos sürülen hamur bir süre pişirildikten sonra diğer malzemeler eklenerek tekrar fırınlanır.
- Pizza en iyi sonucu iyi ısıtılmış fırında 225-250 ° C'de pişirmek verir.
- Pizzalar pizza için hazırlanmış özel fırınlarda pişirilirse daha iyi sonuç verir.
- Pizzanın pişirme süresi çok uzun tutulmamalı üzerindeki peynir eridikten sonra pişirmeye son verilmelidir.



Resim 5. 3: Pizza için hazırlanmış özel fırınlar

- Pizzanın renginin koyulaşması fazla piştiğinin göstergesidir bu da lezzetini olumsuz etkiler.
- Pizza fırından çıkar çıkmaz servis edilmeli çok fazla bekletilmemelidir.
- Pizzanın pişme işlemi tamamlandıktan sonra pizza tahtasına yerleştirilerek beraberinde uygun servis takımıyla servis edilir.
- Pizza servis edilirken yanında tamamlayıcı yiyeceklerle birlikte (turşu, salata, patates garnitürleri gibi) servis edilir. Özellikle de ketçap ve mayonez sosu pizzanın vazgeçilmez tamamlayıcılarıdır.

5.4. Örnek Ürün Çalışmaları

Aşağıda farklı pizza yapımı çalışmaları verilmiştir.

- **Vejeteryan pizza (4kişilik)**



Resim 5. 4: Vejeteryan pizza

Malzemeler

- Sarımsak tozuyla hazırlanmış pizza hamuru
- Dilim mozzarella peyniri
- Rendelenmiş parmesan peynir
- İnci kıyılmış 1 diş sarımsak
- Dilimlenmiş 4 büyük mantar
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- İnce doğranmış acı biber
- Birkaç dal doğranmış maydanoz
- 3-4 dilim çeri domates
- 3 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kuru fesleğen

Hazırlanışı

- Temel pizza hamuru hazırlarken ununa 1 çay kaşığı sarımsak tozu eklenir.
- Bir tavada tereyağında sarımsak, fesleğen ve mantar sote yapıldıktan sonra
- Zeytinyağı da eklenerek 5 dakika daha pişirilir.
- Doğranmış biber, maydanoz, domates ve tuz eklenir.
- Kapak kapatılarak düşük ısıda 45 dakika pişirilir.
- Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzerine sosun bir kısmı yayılarak önceden 175-200° C’de ısıtılmış fırında pişirilir.
- Pişen pizzanın üzerine dilimlenmiş peynirler yerleştirilir.
- Peynirlerin üzerine sos dökülür.
- Sosun üzerine rendelenmiş parmesan serpilir.
- Birkaç dakika daha fırınlanarak peynirler eritilir. Servis yapılır.

➤ Tavuklu pizza tarifi



Resim 5. 5: Tavuklu Pizza

Malzemeler

- 350 g Un
- 25 g yaş maya
- 1 su bardağı ılık süt veya su
- 1/2 ay Kaşığı toz Şeker
- 1 ay kaşığı Tuz
- 300 g tavuk eti
- 200 g mantar
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 3 adet sivribiber
- Kaşar peyniri rendesi
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 3 orba kaşığı ketçap
- Yeterince tuz, karabiber ve kekik

Hazırlanışı

- Maya ve toz Şeker ılık su içerisinde eriyene kadar yaklaşık 15 dakika bekletiniz.
- Tuz ve unun yarısını yavaş yavaş ilave edip iyice karıştırınız. Geri kalan unu da katıp yoğurmaya başlayınız.
- Yoğurduğunuz hamurun ele ve kaba yapıŐması bitince hamuru yoğurma kabından alıp içini sıvıyağ ile yağladığınız bir kaba koyunuz. zerine nemli bir bez örtüp mayalanmasını bekleyiniz.
- Mayalanan hamuru alıp kabarıklığı gidene kadar 1-2 dakika daha yoğurunuz ve hamuru 4 eşit parçaya bölünüz.
- Elde ettiğiniz bu hamur 25-26 cm çapında 4 adet pizza tepsi içindir.
- Tavuk etini, dörde böldüğünüz soğan ve yeterince su ile haŐladıktan sonra didikleyiniz.
- Domateslerin kabuklarını soyup sivribiberler ile birlikte ince ince kıyınız.
- Hazırladığınız pizza hamurunu yağladığınız pizza tavası veya tepsinine yayınız.
- zerine yeterince sulandırdığınız kekikli ketaplı salça sosu sürünüz.
- Didiklediğiniz tavuk etlerini yeterince tuz, karabiber, ince kıydığımız mantarlar, domatesler ve sivribiberler ile karıştırıp hamurun üzerine yayınız.
- Önceden ısıtılmış 200 ° C'de fırında 20 dakika pişiriniz.
- Fırından çıkınca üzerine kaşar rendesi serpiştiriniz. Ve tekrar fırınlayınız.
- Kaşar peynir eriyince fırından çıkarıp servis ediniz.

➤ **Klasik salamlı pizza (classic pepperoni pizza)**



Resim 5. 6: Klasik salamlı pizza

Malzemeler

- 1 ölçü pizza hamuru
- 1 su bardağı domates sosu
- 800 g ince kıyılmış veya rendelenmiş Mozzarella peyniri
- 6 kaşık sızma zeytinyağı
- 20 dilim salam (pepperoni)

Hazırlanışı:

- Hamur yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzerine sosu sürüldükten sonra peyniri serpilir.
- Zeytinyağı peynirin üzerine çiselenerek iyice dağıtılır.
- 250 °C’de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişirilir.
- Fırından alarak üzerine salam dilimleri yerleştirilir.
- Salamandrada ya da fırının ızgarasında 2-3 dakika daha tutularak servis edilir.

- Dört peynirli pizza
- Peynirli biberli mantarlı pizza
- Pizza margharita
- Sebzeli ton pizza
- İtaliano pizza
- Mexicano pizza
- Pizza siciliana
- Pizza giardiniera (bahçıvan pizza)
- Pizza capicciosa
- Pizza neptune
- Domatesli ve soğanlı vejeteryan pizza
- Pizza veneziana
- Kurutulmuş domatesli pizza

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda pizza margarita hazırlayınız.

İşlem basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• 1 ölçü pizza hamuru• 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı• 3-4 domates• 1 diş ezilmiş sarımsak• ½ çay kaşığı tuz• 170 g mozzarella peyniri• 6-7 tane taze fesleğen yaprağı ya da 1 çay kaşığı	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız. ➤ Kullanılacak sebzeleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarıp ürüne uygun doğrayınız.
➤ Hamuru hazırlayınız.	➤ Öğrenme faaliyetinizden yararlanarak 1 ölçü (1 kişilik) pizza hamuru hazırlayınız.
➤ Sosu hazırlayınız.	➤ Soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve suyu sıkılarak iri parçalar hâlinde kesilmiş domates 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve ezilmiş sarımsakla tatlandırınız.
➤ Hamuru kalıba yayınız.	➤ Kalıbı yağlayıp hamuru ince bir şekilde yayınız. ➤ Hamurun üzeri zeytinyağı ile hafifçe yağlayınız.
➤ Pizzayı hazırlayınız.	➤ Rendelenmiş ya da çok ince dilimlenmiş mozzarella peynirini üzerine yerleştiriniz. ➤ Peynirin üzerine de domatesler yerleştirilir. ➤ Üzerine bir miktar daha zeytinyağı gezdirilir.
➤ Pizzayı pişiriniz.	➤ Pizza fırınında 250 °C’de 8-10 dakika altın sarısı renk alıncaya ve peynirler eriyinceye kadar pişiriniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fırından alınarak üzerine parmesan ve taze fesleğen yaprağı serpiniz. ➤ 2-3 dakika daha fırınlayarak çıkarınız.
➤ Pizzayı servise hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizzaya uygun servis tahtasında veya tabakta servis ediniz. ➤ Sos, ketçap, mayonezle servis yapınız.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Çalışma tezgahı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Gerekli araçları hazırladınız mı?		
3. Gerekli gereçleri hazırladınız mı?		
4. Pizza hamurunu hazırladınız mı?		
5. Pizzada kullanılacak sosu hazırladınız mı?		
6. Pizza hamurunu kalıba yerleştirdiniz mi?		
7. Hamurun üzerini yağlayıp sos sürdünüz mü?		
8. Pizzanın üzerine sebzeleri yerleştirdiniz mi?		
9. Sebzelerin üzerine mozerella peynirini yerleştirdiniz mi?		
10. Pizzayı uygun ısıda pişirdiniz mi?		
11. Pizzayı uygun servis araçlarıyla sundunuz mu?		
12. Çalışma ortamını kullanılan araç gereci temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Pizzanın anavatanı dır.
2. Pizza çeşitleri ve olarak gruplandırılmıştır.
3. İçerisinde salam bulunan pizzalar yapılan pizzalar grubuna girer.
4. Pizza sosunda temel gereç tir.
5. Pizzada genellikle peyniri kullanılır.
6. Pizza yapımında kullanılan sebzeler çok sert ise veya kullanılabilir.
7. Pizza en iyi sonucu iyi ısıtılmış fırında °C derecede pişirmek verir.
8. Pizza servis edilmelidir.
9. Pizzanın yanında özellikle ve sosu verilir.
10. Pizzada Peyniri de kullanılabilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun, istenilen renk tat ve özellikte çeşitli simitler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Simitin soframızdaki önemini araştırıp edindiğiniz bilgileri doküman hâline getiriniz.

6. SİMİT ÇEŞİTLERİNİ YAPMA

Simit, günün her saatinde tüketilebilen ancak daha çok kahvaltıda tercih edilen oldukça lezzetli bir yiyecektir. Yapımında genellikle mayalı hamur kullanılır.

6.1. Simit Çeşitleri Ve Özellikleri

Simitin birçok çeşidi mevcuttur.

6.1.1. Kandil Simidi

Bu simit çeşidi genellikle kandillerde hazırlanıp misafirlere ikram edilir. Mayalı hamurdan hazırlanan bu simidin hamuruna mutlaka mahlep katılır.

6.1.2. Susamlı Simit

Susamlı simit, susamla kaplı yuvarlak biçimli gevrek ekmeklere verilen genel addır. Türkiye ve Yunanistan'da yaygın olan simide, Yunanistan'da kuluri adı verilir. Kültürlere göre değişkenlik gösterse de simidin gevrek olması tercih edilir. Genellikle sade olmakla beraber içerisine çeşitli malzemeler (beyaz peynir, kaşar peynir, zeytin, salam gibi) konularak yapılan simitler de mevcuttur.

6.1.3. Yöresel Simitler

Ülkemizin genelinde sevilen ve tüketilen simidin, bölgelere özgü farklı çeşitlerine rastlamak da mümkündür. Yöresel simitler içinde Beypazarı simidi(Ankara simidi), Karadeniz bölgesinde yapılan susamsız simit, Zonguldak yöresine ait Devrek simidi vb. birçok çeşit bulunmaktadır.



Resim 6. 1: Karadeniz bölgesinde yapılan susamsız simit

6.2. Simit Hamurlarının Hazırlanması

Malzemeler (5 adet)

- 2,5 çay bardağı ılık su (200 ml)
- 1,5 çorba kaşığı kuru toz maya (yaş maya kullanılacaksa bir paket, 42 g)
- 3 su bardağı un
- 1-2 tutam tuz
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı susam
- Üzerine
- Bir çay bardağı su
- 1,5 çorba kaşığı pekmez

Hazırlanışı

Öncelikle ılık suda mayayı eritip 1 çorba kaşığı şeker ekleyip karıştırınız, kabarması için biraz bekleyiniz. Unu hamur yoğuracağımız kaba eleyip tuzu ekleyerek karıştırınız. Karışımın ortasını havuz gibi açınız. Mayalı suyu ilave edip yoğurmaya başlayınız. Yumuşak ve hafif elinize yapışan ama elinizde kalıntı bırakmayan bir hamur elde edince yoğurmayı bırakarak üzerini örtüp 30 dakika mayalanması için bekletiniz.



Resim 6. 2: Kahvaltılarımızın vazgeçilmez yiyeceği susamlı simit

6.3. Ürün Çeşidine Uygun Şekillendirme

Hamur mayalanırken bir kaptaki su ve pekmezi karıştırınız, Susamları geniş ve düz bir tabağa alınız. Fırınınızı 175 ° C’de ayarlayınız. Hamurun mayalanma süresi bitince hamuru tezgâha alıp çok az un ilavesiyle hafifçe yoğurunuz ve yapışkanlığını alınız. Hamuru beş eşit parçaya ayırıp her birini top hâline getiriniz. Topları teker teker elinize alıp parmaklarınızla ortasına bir delik açınız ve hamuru parmaklarınız etrafında hafifçe döndürerek deliği genişletip ürüne uygun şekli veriniz.

6.4. İç Ve Üst Malzemelerin Kullanımı

Simitler içerisine farklı iç gereçler konularak da yapılabilir. Bu iç gereçler pişirilmeden önce ilave edileceği gibi piştikten sonrada kesilip içerisine eklenebilir. Simit yapımında kullanılan iç gereçler:

- Peynir çeşitleri,
- Zeytin çeşitleri
- Salam,
- Sosis,
- Sucuk,
- Çikolata.

Simitler, fırınlanmadan önce rengi ve görüntüsü daha iyi olsun diye bir takım gereçlere bulanarak pişirilir. Bu işlem için genellikle pekmezli su tercih edilir. Bazı yöresel simitlerin yapımında ise kaynayan pekmezli suda 1-2 dakika haşlanır hemen ardından fırınlanır. Bu işlem yapıldıktan sonra simitler arzu edilirse bol susama bulanarak pişirilir.



Resim 6. 3: Çeşitli iç gereçler kullanılarak hazırlanan simitler

6.5. Pişirilmesi

Hazırlanıp şekillendirilen simitler pekmezli suda haşlandıktan sonra (veya sadece batırılıp çıkarıldıktan sonra) önceden ısıtılmış 170-175 ° C'de fırında kızarana kadar pişirilir.

6.5.1. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırın önceden uygun derecede ısıtılmış olmalıdır.
- Pişirme esnasında fırının kapağı çok sık açılmamalıdır.
- Pişirme işlemi tamamlanmış ürünün içi tam olarak pişmiş, kabuk ise arzu edilen rengi almış olmalıdır.
- Mayalı ürünler piştikten sonra kesinlikle üst üste konmamalıdır aksi takdirde hamurlaşır ve şekli bozulur.

6.5.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Rengi kızarmış olmalı yanık veya çiğ bir görüntü vermemelidir.
- Gevrek olmalıdır.
- Yapılmak istenen ürünün görüntüsü ile aynı olması gerekir,
- Güzel bir kokusu olmalıdır.
- Lezzeti iyi olmalı herhangi bir gerecin tadı ağır basmamalıdır.
- Aroması güzel olmalıdır.
- Çok sert veya çok yumuşak olmamalıdır.

6.6. Örnek Ürün Çalışmaları

Aşağıda çeşitli simit hazırlanışları verilmiştir.

- **Çamlıca simidi**



Resim 6. 4: Çamlıca simidi

Malzemeler

- 5 su bardağı un
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık süt
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı aktif kuru hamur mayası
- 1,5 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

- 1 su bardağı ılık sütte toz şeker ve 1 çorba kaşığı kuru hamur mayasını eritip 10 dakika kadar bekletiniz.
- Unu derin bir kabın içine boşaltıp üzerine mahlep ve tuzu ilave edip karıştırınız.
- Unun ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra erittiğiniz aktif kuru hamur mayasını, yumurtayı ve sıvı yağı ekleyip karıştırınız.
- Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olana kadar yoğurunuz.
- Mayasının gelmesi için ılık bir ortamda 45 dakika dinlendiriniz.
- Hamurdan cevizden biraz daha büyük bezeler koparınız.
- Kalın olmayan uzun çubuk yapıp ikiye katlayarak hamuru kıvrınız ve sonra simit şekli veriniz.
- Simitleri önce hafifçe suya ardından susama batırınız.
- Yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş bir tepsiye yerleştiriniz.
- Tepsi de mayalanması için 20 dakika daha dinlendiriniz. Önceden ısıttığımız 170 ° C’de 20 dakika pişiriniz.

➤ İçli simit

Malzemeler

- 1 su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket yaş maya (42 g)
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 yumurta
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 4-4.5 su bardağı tam buğday unu
- İç harcı için
- 150 gr kaşar peyniri
- Yarım su bardağı küp doğranmış sucuk
- Üzeri için
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 2 çay bardağı su susam

Hazırlanışı

- Mayayı ılık süt ve suyun içinde eritiniz.
- Şeker, yağ, yumurta, tuz ve azar azar unu ekleyerek yoğurunuz.
- Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakınız.
- Kaşar peynirini rendeleyip sucuk ile harmanlayınız.
- Hamurdan parçalar kopartıp unlanmış tezgâhta elinizle bastırarak açınız.
- İçine sucuklu peynirden bir miktar yerleştirip kapatınız.
- Her birini önce pekmezli suya daha sonra bolca susama bulayıp yağlı kâğıt serili tepsiye diziniz.
- 180 ° C'de ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişiriniz.



Resim 6. 5: Kaşarlı-sucuklu Simit

➤ Kandil simidi

Malzemeler

- 5 su bardağı un
- 1 ay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı tozşeker
- 125 g Tereyağı (oda ısısında)
- 1 yemek kaşığı toz mahlep
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- zerine
- 1 su bardağı Susam
- Çörekotu
- 1 ay bardağı su
- 1 yemek kaşığı pekmez

Hazırlanışı:

- Ilık suyun içinde mayayı eritip toz şekerle karıştırınız.
- Diğer malzemeleri yoğurma kabına alıp içerisine mayalı karışımı da ilave ederek çok katı olmayan bir hamur yoğurunuz.
- Hamur mayalananınca ceviz kadar koparıp önce çubuk sonra uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.
- Önce pekmezli suya daha sonra susama batırıp yağlanmış tepsiye aralıklı olarak diziniz.
- 180° C’de altı üstü kızarana kadar pişiriniz.

- Külçe şumralı simit
- Beypazarı simidi
- Haşhaşlı simit
- Sokak simidi
- Sucuklu simit
- Kaşarlı simit
- Sosisli simit
- Zeytinli simit

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda susamlı simit hazırlayınız.

İşlem basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız. ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• 2,5 çay bardağı ılık su (200 ml)• 1,5 çorba kaşığı kuru toz maya (yaş maya kullanılacaksa bir paket, 42 g)• 3 su bardağı un• 1-2 tutam tuz• 1 çorba kaşığı toz şeker Üzerine <ul style="list-style-type: none">• 1 su bardağı susam• Bir çay bardağı su + 1,5 çorba kaşığı pekmez	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Maya, su ve şekerini karıştırınız.	➤ Su ılık olmalıdır. ➤ Kabarmasını bekleyiniz.
➤ Unu yoğurma kabına alınız.	➤ Unu eleyerek kullanınız.
➤ Diğer gereçleri yoğurma kabına ekleyiniz.	➤ Kullanacağınız diğer gereçlerin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Hamuru yoğurunuz.	➤ Unun ortasını açıp mayalı suyu ilave ediniz. ➤ Uygun kıvamda olmasına dikkat ediniz. ➤ Elinize yapışmayı bıraktığında yoğurma işlemini sonlandırınız. ➤ Yumuşak bir hamur olmalıdır.
➤ Hamuru mayalandırınız.	➤ Mayalanması için uygun ortam hazırlayınız. ➤ Hamurun üzerini nemli bir bez veya streç filmle kapatarak kurumasını önleyiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamur önceki hâlinin iki katına çıkınca hamurun mayalanması gerçekleşmiş demektir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pekmezli su karışımı hazırlayınız. ➤ Susamları hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Simidin kolayca batırılıp çıkarılması için uygun büyüklükte olmalıdır. ➤ Susamları genişçe bir kaba alınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru şekillendiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamurun mayalanma süresi bitince hamuru tezgâha alıp çok az un ilavesiyle hafifçe yoğurunuz ve yapışkanlığını alınız. ➤ Hamurun mayalanma süresi bitince hamuru tezgâha alıp çok az un ilavesiyle hafifçe yoğurunuz ve yapışkanlığını alınız. ➤ Topları teker teker elinize alıp parmaklarınızla ortasına bir delik açınız ve hamuru parmaklarınız etrafında hafifçe döndürerek deliği genişletiniz. Bu işlem hamur elastik olduğu ve çok kolay şekillendiği için oldukça basit olacaktır.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mayalanan ekmeklerin üst gereçlerini tamamlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Simidi önce pekmezli suya ardından susama bulayınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ürünü fırınlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Önceden ısıtılmış 175° C fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Çalışma ortamını temizleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Çalışma tezgahı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Gerekli araçları hazırladınız mı?		
3.	Gerekli gereçleri hazırladınız mı?		
4.	Hamuru yoğurdunuz mu?		
5.	Hamuru mayalandırınız mı?		
6.	Kandil simidini şekillendiriniz mi?		
7.	Şekillendirdiğiniz simidi tepsiye yerleştirdiniz mi?		
8.	Kandil simidinin üst gereçlerini tamamladınız mı?		
9.	Ürünü uygun sıcaklıkta fırınladınız mı?		
10.	Çalışma ortamını kullanılan araç gereci temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınızı “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

1. (...) Kandil simidi çoğunlukla kandillerde yapılır.
2. (...) Simit yapımında mutlaka susam kullanılır.
3. (...) Devrek simidi yöresel simitlerimizdendir.
4. (...) Karadeniz simidinde susam kullanılmaz.
5. (...) Simitler pişmeden önce una bulanır.
6. (...) Fırınlanmadan haşlanan simitlerde mevcuttur.
7. (...) Simit yapımında sadece beyaz peynir kullanılır.
8. (...) Simit hamuruna şeker eklenmez.
9. (...) Kandil simidinin hamurunda mahlep kullanılır.
10. (...) Pişirilmiş simit çok yumuşak olmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur hazırlama aşamalarından değildir?
 - A) Haşlama
 - B) Malzemelerin hazırlanması
 - C) Yoğurma
 - D) Dinlendirme
2. Aşağıdakilerden hangisi temel mayalı hamur gereçlerinden değildir?
 - A) Un
 - B) Tuz
 - C) Maya
 - D) Zeytinyağı
3. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur hazırlamada kullanılan araçlardan değildir?
 - A) Kaşık ve çatal,lar,
 - B) Blender
 - C) Çırpma teli
 - D) Ölçü kabı
4. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur hazırlamada kullanılan gereçlerden değildir?
 - A) Un
 - B) Şeker
 - C) Kakao
 - D) Maya
5. Aşağıdakilerden hangisi maya çeşitlerindedir?
 - A) Sıvı Maya
 - B) Kuru Maya
 - C) İstant Maya
 - D) Yaş Maya
6. Aşağıdakilerden hangisi mayalandırmaya etki eden etmenlerden değildir?
 - A) Isı
 - B) Yoğurma
 - C) Maya Miktarı
 - D) Yoğurma Kabı

7. Aşağıdakilerden hangisi açma gereçlerinden değildir?
- A) Un
 - B) Maya
 - C) Zeytinyağı
 - D) Şeker
8. Aşağıdakilerden hangisi yöresel çöreklerden değildir?
- A) Haşhaşlı Çörek
 - B) Paskalya Çöreği
 - C) Tahinli Çörek
 - D) Balkabaklı Çörek
9. Aşağıdakilerden hangisi Amerikan simididir?
- A) Donat
 - B) Berliner
 - C) Bagel
 - D) Croissantlar
10. Aşağıdakilerden hangisi yöresel simitlerimizdendir?
- A) Kaşarlı simit
 - B) Devrek simidi
 - C) Susamlı simit
 - D) Kandil simidi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	maya
2	şekere
3	hazırlama, yoğurma, dinlendirme ve şekillendirme
4	iki
5	buğday
6	tuz
7	kuru maya
8	dış
9	ılık
10	küp

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Yanlış
3	Yanlış
4	Doğru
5	Yanlış
6	Doğru
7	Yanlış
8	Yanlış
9	Doğru
10	Doğru

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	pekmez veya şeker
2	190 derece
3	fırınlanmadan önce
4	sıcak
5	kızarmış
6	tüketilmelidir
7	cevizde
8	kapak
9	tepside
10	mayalandırılmış

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Doğru
3	Yanlış
4	Yanlış
5	Doğru
6	Yanlış
7	Doğru
8	Doğru
9	Yanlış
10	Yanlış

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1	İtalya
2	Sebzeli, etli ve karışık
3	Etler
4	Domates
5	Mozerella
6	Haşlanarak/sotelenerek
7	225-250
8	Fırından çıkınca
9	Ketçap/mayonez
10	Kaşar

ÖĞRENME FAALİYETİ-6'NIN CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Yanlış
3	Doğru
4	Doğru
5	Yanlış
6	Doğru
7	Yanlış
8	Yanlış
9	Doğru
10	Yanlış

MODÜL DEĞERLENDİRMENİN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	B
4	C
5	A
6	D
7	C
8	B
9	D
10	C

KAYNAKÇA

- CILIZOĞLU Leman, **Pasta Bisküvi Hazırlama Teknikleri ve Çeşitleri**, Remzi Kitapevi, İstanbul, 2004.
- GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I**, MEB Yayınları, İstanbul, 2006.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II**, MEB Yayınları, İstanbul, 2006.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**, MEB Yayınları, İstanbul, 2006.
- CERRAHOĞLU Abdurrahman, **Sofra Nimetleri**, 17. Baskı, Timaş Yayınları, İstanbul, 2005.
- www.ruki.org
- <http://www.tarimsalbilgi.org>