

Ekmek Yapıyoruz!

Mikroorganizmaların Dünyasına Yolculuk yazısında da bahsettiğimiz gibi bir maya mantarı olan ekmek mayası tek hücreli bir canlı ve ekmek yapımında kullanılıyor. Peki ekmek mayası ne yapıyor? Birlikte mayalı bir ekmek yaparak bunu görelim.

Maya mantarları şekeri çok sever. Bulundukları ortam sıcak ve nemliyse, yeterince şeker de varsa hızla çoğalmaya başlarlar.

Maya mantarları tomurcuklanarak çoğalır. Maya hücrelerinin üzerinde küçük tomurcuklar oluşur. Bu tomurcuklar büyür ve belirli bir büyüklüğe ulaştınca ana hücreden ayrılır. Böylece yeni maya hücreleri oluşmuş olur.



Getty TÜRKİYE

Ekmeği yapmak için maya karışımı, un, tuz ve sudan bir hamur elde ediyoruz. Maya karışımına koyduğumuz ılık su, süt ve şeker mayanın hızla çoğalması için uygun bir ortam oluşturuyor. Maya, şekeri besin olarak kullanıyor ve sindirimin sonucunda karbondioksit gazı açığa çıkıyor. Böylece ekmek hamurunun içinde kabarcıklar oluşuyor. Bu kabarcıklar hamurun kabarmasını sağlıyor. Ekmeğin içinde gördüğümüz boşluklar, mayanın neden olduğu gaz kabarcıklarından kaynaklanıyor.

Malzemeler

4 su bardağı buğday unu
1 su bardağı yulaf unu
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz (tepeleme)
Mutfak bezi

Maya karışımı için malzemeler

2/3 paket yaş maya
1 çorba kaşığı buğday unu
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı şeker

Ekmeği nasıl yapacağız?

- 1 Yaş mayayı bir kâseye koyun. Üzerine maya karışımı için gereken diğer malzemeleri ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırın ve oda sıcaklığında yirmi dakika bekletin.



- 2 Derin bir kaba unları ve tuzu koyun. Üzerine yirmi dakika beklettiğiniz maya karışımını ve suyu ekleyerek malzemeleri iyice yoğurun.



- 3 Hazırladığınız hamuru ılık bir ortamda yirmi dakika daha bekletin. Bu hamurdan yumruk büyüklüğünde toplar yapın.



- 4 Hafifçe yağladığınız fırın tepsisine ya da kabına bu topları yerleştirin. Topların üzerini nemli bezle örtterek bir saat dinlendirin.



- 5 Önceden ısıtılmış fırında 190 derecede ekmeklerinizi üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

