



2. Uygulama Hamur Yoğurma

Konu: Pide Hamurunu Yoğurma

Görev: Aşağıda verilen malzeme ve işlem basamaklarını dikkate alarak pide hamurunu yoğurunuz. Yapacağınız çalışma, kontrol listesindeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı işlem basamaklarını takip ederek gerçekleştiriniz.

Süre: 3 ders saati

MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
%57 Sulu Hamur için 1 yemek kaşığı kuru maya 1 yemek kaşığı toz şeker 1 su bardağı ılık su 1 yemek kaşığı sıvı yağ 1 tatlı kaşığı tuz 3 su bardağı un	- Pide fırınının kapısı ve baca dumanı çıkışının açık olduğunu kontrol ediniz. - Derin bir kaptaki kuru mayayı ve toz şekeri birleştiriniz. - Maya ve şekerin üstüne ılık suyu ekleyip karıştırınız. - Karışımı mayanın aktive olması için bir kenarda 10 dk. kadar bekletiniz. - Aktive olan mayanın üzerine sıvı yağı ekleyip bir çırpma teli ile karıştırınız. - Ayrı bir kaba un ve tuzu karıştırıp eleyiniz. 2 su bardağı unu karışıma ekleyiniz. - Orta kısımdan başlayıp dairesel hareketlerle hamuru ezerek karıştırınız. - Karışımın kuru ve sıvı kısımlarını pençeleme hareketi ile birbirine yediriniz. - Kalan 1 su bardağı unu, kontrollü olarak ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurunuz. - Tüm unu veya yeteri kadarını dâhil etmek için elin topuğuyla hamurun üzerine bastırarak yoğurmaya devam ediniz. - Topaklanma başladığında kâsenin yan tarafında un kalmayacak kadar yoğurarak unu hamura yediriniz. - Yoğurmanın ilk 5 dk.'sını yavaş, son 5 dk.'sını daha hızlı yapmaya dikkat ediniz. - Hamuru temiz bir kâseye alıp hamurun üzerini hava almayacağı bir şekilde kapatınız.

Değerlendirme: Uygulama Hamur Yoğurma Getirme Kontrol Listesi'ndeki ölçütler yanıtlanarak tamamlanacaktır.

PİDE FIRININI PİŞİRMeye HAZIR HÂLE GETİRME KONTROL LİSTESİ

Öğrencinin Adı Soyadı:	Tarih: / / 20....	
Numarası:		
Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Derin bir kaptaki kuru mayayı ve toz şekeri birleştirdi.		
2. Maya ve şekerin üstüne ılık suyu ekleyip karıştırdı.		
3. Karışımı mayanın aktive olması için bir kenarda 10 dk. bekletti.		
4. Aktive olan mayanın üzerine sıvı yağı ekleyip bir çırpma teli ile karıştırdı.		
5. Ayrı bir kaba un ve tuzu karıştırıpeledi.		
6. 2 su bardağı unu karışıma ekledi.		
7. Ortadan kısımdan başlayıp dairesel hareketlerle hamuru ezerek karıştırdı.		
8. Karışımın kuru ve sıvı kısımlarını pençeleme hareketi ile birbirine yedirdi.		
9. Kalan 1 su bardağı unu, kontrollü olarak ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurdu.		
10. Tüm unu veya mümkün olduğu kadarını dâhil etmek için elin topuğuyla hamurun üzerine bastırarak yoğurmaya devam etti.		
11. Topaklanma başladığında kâsenin yan tarafında un kalmayana kadar yoğurarak hamura yedirdi.		
12. Hamuru temiz bir kâseye alıp üzerini hava almayacağı bir şekilde kapattı.		
"Hayır" olarak işaretlenen ölçütler için ilgili konuları tekrar ediniz.		