***Qatlangan xamir <<Napalion>> tortini tayyorlash texnalogiyasi***

* ***Un 658g***
* ***Sariyog’ 438g***
* ***Tuxum 3ta***
* ***Limon kislatasi 0,8g***
* ***Suv 237g***
* ***Chiqishi 1000g***

******

*Qatlangan tayyor yarimfabrikat bir-biridan oson ajraladigan yupqa qatlamlaridan iborat pishgan xamirdir. Tashqi qatlamlari qattiq, ishkilari esa yumshoq bo’ladi.*

*Qatlangan xamir tayyorlashning xususuyati shuki, uni orasida yog’ bo’ladigan juda yupqa qatlamlar qilib yoyiladi. Xamir sifatli chiqishi uchun tarkibida kleykovinasi ko’p (40%gacha) unni olish kerak.*

*Xamirini harorati 200C dan ortmaydigan xonada tayyorlash kerak. Harorat bundan yuqori bo’lsa, xamir qatlamlari orasidagi yog’ erib, xamirga tushadi va kleykovinaning sifatini yomonlashtirib quyadi.*

***Xamir qorish.*** *xamir qorgich mashina dejasiga suv solib, tuxum, tuz, kislata va un qo’shiladi, uning 7% urvoq uchun, 10%sariyog’ini tayyorlash uchun olib qolinadi. Uning kleykovinasi yaxshi bo’kishi uchun xamiri 15-20 daqiqa davomida qorishtiriladi. Tayyor xamirning namligi 40% va harorati ko’pi bilan 200C bo’ladi.*

***Sariyog’ni tayyorlash.*** Xamirini qorish bilan bir vaqtda sariyog’ni ham tayyorlanadi. Uni bo’laklarga bo’lib, xamir qorg’ich mashina dejasiga solinadida, un qo’shib, bir jinsli holga kelguncha qorishtiriladi. Saryog’ga unni shu yog’dagi namni biriktirib olishi uchun qo’shiladi. Agar shunday qilinmasa, xamirini yoyish mahalida qatlamlar bir-biriga yopishib qoladi va bir tekis qatlamlar hosil bo’lishiga xalal beradi. 12-140C haroratgacha sovitish uchun 35-40 daqiqaga sovitgichga qo’yiladi.