***Mavzu: Havol xamirini tayyorlash texnalogiyasi.***

***Shakar 961.4gr***

***Tuxumoqi 360,5gr***

***Vanilupasi 7.2 gr***

***Chiqishi 1000gr***

***Havo lxamir oq rangli, yengil, g’avak ko’piksimon massadir. Bunday xamirni un ishlatmasdan tayyorlanadi. Havol yarimfabrikat o’z nomiga monand bo’lishi uchun uni tayyorlash mahalida tuxum oqlarini kuvlab ko’pirtirishning texnalogik rejimiga aniq amal qilish juda mumkin.***

***Tuxum oqi hajmi 5-6 barobar kattalashib, o’chib qolmaydigan ko’pik hosil qilguncha kuvlab, ko’pirtiriladi. Kuvlashni to’xtamasdan, ingichka oqim qilib shakarni asta –sekin solinadi, vani lupasi qo’shiladi-da, keyin ko’pi bilan yana 1-2 daqiqa ko’vlanadi. Agar uzoqroq kuvlanadigan bo’lsa, massa hajmi kichrayib, cho’kib qolishi mumkin. U ko’pchib chiqqan, yumshoq va ko’rinishdan quruq bo’lishi kerak. Xamirni ko’lchalar ko’rinishda qilib, dumaloq yoki turtbo’rchak shaklli tort listlarida darrov pishirib olinadi, buning uchun kerakli kattalikdagi temir romlar yoki halqalardan foydalanadi. Qandolatpazlik listlariga yog’ surtib, ustiga un sepiladi va ularga rom yoki halqani qo’yib, bularni 8-20 mm qalinlikdagi xamir qatlami bilan to’ldirildi, pichoq bilan tekislab olib, 100-110\* C haroratda tahminan 40 daqiqa pishadi.***

