

Τεχνικές για ζύμωμα

/ Ε



Υπάρχει κάτι

χαλαρωτικό όταν το ζυμάρι ζυμώνεται με τα χέρια. Ένα αίσθημα ηρεμίας και ικανοποίησης, σαν τα χέρια να επιτελούν την πιο ουσιώδη καθημερινή εργασία. Είναι σχεδόν μια μυστικιστική επικοινωνία με τον πρωτόγονο άνθρωπο, ο οποίος για χιλιάδες χρόνια ζύμωνε με τα χέρια το πιο σημαντικό προϊόν για την επιβίωσή του. Τι είναι λοιπόν το ζύμωμα και ποιοί είναι οι τρόποι ζυμώματος;

Το ζύμωμα ενός ζυμαριού είναι από τα πιο σημαντικά στάδια στην παραγωγή του ψωμιού. Τι είναι όμως το ζύμωμα; Δυστυχώς για άλλη μια φορά, η λέξη που χρησιμοποιείται, δεν είναι ικανή να περιγράψει με ακρίβεια την διαδικασία που επιτελείται. Η λέξη ζύμωμα μοιάζει με την ζύμωση, νοηματικά όμως δεν έχει καμία σχέση. Σαν ζύμωμα θεωρείται η μάλαξη του ζυμαριού ή γενικά η μηχανική επεξεργασία του, με στόχο τον σχηματισμό γλουτένης, την αύξηση της ελαστικότητάς της και την ωρίμανση του ζυμαριού.

Υπάρχουν διάφορες τεχνικές ζυμώματος ανάλογα το είδος του ζυμαριού, οι οποίες διαφοροποιούνται κυρίως με βάση το ποσοστό υγρασίας του. Το δίπλωμα επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί μεμονωμένα, σαν τεχνική ζυμώματος. Όλα τα ζυμάρια όμως ξεκινάνε με το ανακάτεμα των υλικών τους. [\(περισσότερα...\)](#)