



آماده سازی مواد میانی (فیلینگ) نان گاتا:

منفی نگذارد. بعد از برداشتن تابه از روی حرارت، آرد را مجدداً الک کنید.

آرد الک شده را در کاسه ای بریزید، شکر و وانیل را به آن اضافه کرده، با بیسک هم بزنید و اجازه دهید همدمای محیط شود. حالا کره همدمای محیط را به مخلوط آرد و شکر اضافه کرده، هم بزنید تا به شکل خرده نان دربیاید و در انتها گردو را اضافه و مخلوط کنید. مواد میانی را در دمای محیط بگذارید تا خمیر آماده شود.

برای تهیه فیلینگ وانیلی، کره را روی حرارت غیرمستقیم (بخار آب) یاد در مایکروویو آب کنید و کنار بگذارید تا به دمای محیط برسد. آرد را اندازه گیری کنید و در تابه ای بریزید، تابه را روی حرارت کم گذاشته و سه تا پنج دقیقه آن را حرارت دهید و مدام هم بزنید تا کاملاً خشک شود. بعد از برداشتن تابه از روی حرارت، آرد را مجدداً الک کنید.

آرد الک شده را در کاسه ای بریزید، شکر و وانیل را به آن اضافه کرده، با بیسک هم بزنید و اجازه دهید همدمای محیط شود. حالا کره همدمای محیط را به مخلوط آرد و شکر اضافه کنید.

مواد را با بیسک هم بزنید تا به شکل خرده نان دربیاید و در دمای محیط بگذارید تا خمیر آماده شود.

در زمان استراحت خمیر، فیلینگ را آماده می کنیم. می توانید به دلخواه در گاتاها فیلینگ گردویی یا وانیلی بریزید. برای فیلینگ گردویی، ابتدا گردو را شست کنید. شست کردن مغزها، مزه و بافت آنها را تشدید می کند و کمک می کند طعم مشخص تر و بهتری داشته باشند. پس بدون توجه به نوع گردو و میزان تازگی آن، حتماً گردوها را شست کنید. برای این کار می توانید مغزها را در سینی شیرینی پزی، روی کاغذ روغنی پخش کرده و هفت دقیقه در فر ۱۸۰ درجه حرارت بدهید تا بوی مغزها در بیاید، رطوبتش گرفته شود و رنگش یک درجه تیره شود. بعد از شست کردن، اجازه دهید گردوها به دمای محیط برسند و بعد آنها را خرد کنید. دقت کنید که سایز گردوها نباید درشت باشد وگرنه خمیر را پاره می کند.

کره را روی حرارت غیرمستقیم (بخار آب) یاد در مایکروویو آب کنید و کنار بگذارید تا به دمای محیط برسد. آرد را اندازه گیری کنید و در تابه ای بریزید، تابه را روی حرارت کم گذاشته و سه تا پنج دقیقه آن را حرارت بدهید و مدام هم بزنید تا کاملاً خشک شود. دقت کنید که مثل حلوا نیازی به پخت آرد نیست، فقط قرار است رطوبت اضافه آرد گرفته شود تا به مرور زمان روی بافت نان تأثیر

طرز تهیه نان گاتا

۱ آرد را اندازه گیری و الک کنید و در کاسه ای روی میز بگذارید. در کاسه بزرگی، شیر همدمای محیط را با خمیرمایه مخلوط کنید و چهار قاشق از آرد اندازه گیری و الک شده داخل کاسه را به آن اضافه کنید. مواد را با لیسک یا همزن دستی خوب هم بزنید تا یکدست شود. روی آن را با سلفون بپوشانید و اجازه دهید نیم ساعت در دمای محیط استراحت کند. این پیش تخمیر به بافت و طعم بهتر نان کمک می کند.

۲ کره همدمای محیط، شکر، نمک و وانیل را در کاسه ای ریخته، به مدت دو دقیقه با دور متوسط همزن برقی بزنید، بعد تخم مرغ را اضافه کرده و تا جایی بزنید که مواد یکدست شوند. در انتها این مخلوط را به ترکیب شیر، آرد و خمیرمایه اضافه کرده و همه مواد را با هم مخلوط کنید.

۳ آرد را کم کم به مواد اضافه کنید و با لیسک یا قاشق چوبی هم بزنید. آرد باید در حدی اضافه شود که خمیر جمع شود و کمی چسبنده باشد. دقت کنید که اضافه کردن آرد زیادی باعث خشکی و زود بیات شدن نان می شود، پس برای درست جمع شدن خمیر، به جای اضافه کردن آرد اضافی آن را به خوبی ورز بدهید. سطح کار را کمی آردپاشی کرده و خمیر را حدود چهار دقیقه ورز بدهید، اگر همزن ایستاده دارید می توانید از سری خمیرگیر آن استفاده کنید و با دور کند همزن، همین مدت خمیر را ورز بدهید. در انتها خمیری منسجم به دست می آید که اگر آن را بکشید پاره می شود و وقتی آن را چانه کنید سطح صاف و صیقلی ندارد.

۴ روغن مایع را اضافه کنید و پنج دقیقه دیگر ورز بدهید، می توانید با دست ورز بدهید یا اگر همزن ایستاده دارید، از سری خمیرگیر همزن و سرعت کم برای ورز دادن استفاده کنید. بعد از این مدت با چانه کردن خمیر، سطحی صاف و صیقلی به دست می آید. اگر تکه ای از خمیر را با دست تمیز بردارید و با نوک انگشت باز کنید، خمیر حالت کشسانی دارد و پاره نمی شود.

۵ **نکته مهم:** زمان های داده شده برای ورز دادن خمیر تقریبی است و بسته به جنس آرد و دمای محیط متغیر است. در نهایت ظاهر خمیر و کشسانی بودن آن معیار زمان پایان ورز دادن خمیر است.

۶ دیواره کاسه تمیز بزرگی را با کمی روغن مایع چرب کنید، خمیر را چانه کرده و در کاسه بگذارید، روی ظرف را با سلفون بپوشانید و خمیر را چهل و پنج دقیقه در دمای محیط استراحت بدهید.

کار با خمیر نان گاتا:

بعد از پایان استراحت، روی خمیر را فشار بدهید تا هوا داخلش خارج شود، خمیر را روی ترازو وزن کنید. اگر دوست دارید گاتاها کوچک داشته باشید، وزن بدست آمده را تقسیم بر شش کرده و خمیر را شش قسمت کنید و برای گاتاها بزرگ تر وزن بدست آمده را تقسیم بر چهار کنید.

خمیرها را چانه کنید. چانه کردن خمیرها تکنیک بسیار مهمی است که باعث یک شکل شدن خمیرها و سادگی در فرم دهی نهایی می شود و استراحت میانی این چانه ها به مدت ده دقیقه، در کیفیت نهایی نان بسیار مؤثر است. یکی از این روش های چانه کردن خمیر به این صورت است که هر تکه خمیر را با دست کمی پهن می کنید، سپس چهار طرف خمیر را به وسط می آورید. چانه را برمی گردانید، زیر کف دست قرار می دهید و دایره وار می گردانید. سطح چانه ها باید در انتها صیقلی بشوند.

چانه ها را روی سطح کار یا یک تخته کار با فاصله بچینید، روی چانه ها یک کیسه فریزر بگذارید و به مدت ده دقیقه در دمای محیط استراحت بدهید.

کف سینی شیرینی پزی را ورق نسوز، مت سیلیکونی یا کاغذ روغنی بپندازید، اما دقت کنید که احتمال چسبیدن خمیر به کاغذ روغنی بسیار زیاد است و بهتر است از دومورد اول برای کف سینی استفاده کنید.

بعد از اتمام استراحت میانی، روی میز کار را خیلی کم آرد پاشی کنید، چانه را برعکس روی میز بگذارید، به نحوی که سطح صاف و صیقلی خمیر به میز کار چسبیده باشد.

چانه را به صورت یک دایره دوازده سانت باز کنید. مواد میانی را وزن کنید، اگر خمیر را چهار قسمت کردید، مواد میانی را تقسیم بر چهار و اگر شش قسمت کردید، تقسیم بر شش کنید و وسط خمیر بریزید. لبه های خمیر را به سمت هم بیاورید و آنها را مثل بقچه کردن به هم فشار بدهید.

وردنه را به آرامی وسط خمیر بگذارید، کمی به سمت بالا و کمی به سمت پایین بکشید که دایره ای به قطر ده سانت (اگر چهار چانه گرفتید به قطر سیزده سانت) داشته باشید.

سپس گاتاها را با فاصله روی سینی چیده، روی آنها را با کیسه ای بپوشانید و بیست دقیقه استراحت پایانی بدهید. بعد از ده دقیقه فر را روی ۱۹۰ درجه سانتیگراد روشن کنید. دقت کنید که اگر فر شما برقی است تقریباً بیست درجه این دما را کمتر کنید. توری فر را در فرگازی طبقه وسط و در فر برقی طبقه دوم از پایین قرار بدهید. وقتی استراحت پایانی خمیرها به اتمام رسید، تخم مرغ را با یک قاشق شیر مخلوط کنید، با برس شیرینی پزی روی نان ها بمالید.

بعد از زدن رومال، با پشت چنگال روی گاتاها طرح بیندازید، سه نوار با فاصله با پشت چنگال بکشید و بعد ضربه زدی مجدد با پشت چنگال طرح بیندازید.

در انتها خلال دندان را در چهار سمت نان گاتا تا انتها فرو کنید، این کار باعث می شود در حین پخت رویه خمیر پف نکند و خمیر از مواد میانی جدا نشود. می توانید هم چنگال بزنید ولی بدانید که جای چنگال با پخت

۱۰



۹



۸



۱۱



۳



۴



۵



۱۲



۱۳



۱۴



۱۵



۱۶



۱۷



۱۸

