

چرا وسط کیک ساده، خمیر و خمیر می شود؟

پخت کیک برای بسیار از افراد کار بسیار خوشایندی می باشد. گاهی مشکلاتی در حین پخت انواع کیک برای ما پیش می آید مثلا ممکن است به دلیل رعایت نکردن برخی نکات کیک تان از بیرون به خوبی پخته اما از داخل نپخته و خام بماند. علت این امر چیست و چرا وسط کیک نپخته و خمیر باقی می ماند؟

علت خمیر ماندن وسط کیک ساده

- استفاده از قالب های فلزی نازک
- بی توجهی به زمان پخت
- تنظیم نبودن دمای فر
- باز و بسته کردن درب فر
- بی توجهی به نسبت و اندازه مواد خشک و مایع در کیک
- هم زدن کم یا زیاد
- استفاده از بیکیکنگ پودر کم

روش های جلوگیری از خمیر ماندن وسط کیک ساده خونگی

برای پخت کیک که وسط آن نپخته و خام نباشد، نکات زیر را رعایت کنید:

1. از قالب های فلزی خیلی نازک استفاده نکنید زیرا قالب های فلزی سریعتر گرما را انتقال می دهند و طبیعتاً بخش هایی که در تماس با قالب هستند (کف و اطراف کیک) سریعتر پخته می شوند و ممکن است وسط کیک خام بماند. در قالب میان تهی به جز اطراف و کف قالب، کیک از وسط هم حرارت می خورد و مغزپخت می شود.
2. به زمان پخت کیک توجه کنید و خیلی زود کیکتان را از فر خارج نکنید بلکه قبل از در آوردن از فر یک خلال دندان وسط کیک فرو کنید تا ببینید وسط کیک پخته است یا هنوز خمیر است. اگر خلال تمیز بیرون آمد و چیزی به آن نچسبید، کیک آماده است؛ اما اگر چیزی به خلال چسبید، یعنی باید چند

- دقیقه دیگر در فر بماند.
3. درب فر را هنگام پخت به هیچ وجه باز نکنید تا گرمای فر خارج نشود و پُف کیک نخوابد و کیک شفته نشود.
 4. قبل از قرار دادن کیک درون فر، فرتان باید گرم باشد و به دمای موردنظر شما رسیده باشد تا کیکتان خمیر نشود. 15 تا 20 دقیقه قبل از گذاشتن قالب، فر را روشن کنید تا گرم شود.
 5. از ابتدای پخت کیک دما را بر روی درجه گفته شده در دستورالعمل تنظیم کنید و توجه کنید که دما نباید خیلی بالا یا پایین باشد و شما نباید در وسط پخت، دما را بالا ببرید زیرا منجر به سوختن اطراف کیک و خام ماندن وسط آن می شود.
 6. در زمان پخت کیک در فرهای گازی شعله های گاز را روشن نکنید زیرا سبب کاهش قدرت و حرارت فر می شود و این می تواند منجر به خام ماندن کیک شود.
 7. پخت کیک در فرهای دارای سیستم کانوکشن بهتر است، کانوکشن یک فن و سیستم تهویه در فر می باشد که کمک می کند تا جریان هوای داغ درون محفظه فر، به صورت یکنواخت پخش شود. برخی فرهای خانگی و حتی اُون توسترها هم این سیستم را دارند.
 8. برای پخت کیک از یک دستورالعمل مطمئن کمک بگیرید و حتما مواد را به همان اندازه بریزید و کم و زیاد نکنید، تناسب بین مواد اصلی (تخم مرغ، آرد، شیر و شکر و بیکینگ پودر) حتما باید رعایت شده باشد.
 9. از بیکینگ پودر کمتر از مقدار گفته شده استفاده نکنید و به خراب بودن و فعال نشدن بیکینگ پودر توجه کنید زیرا بیکینگ پودر عامل و رآمدن و ایجاد حفره های هوا در کیک بوده و در صورت استفاده کم یا خرابی باعث شفته شدن کیک می شود.
 10. هم زدن مواد باید طبق دستور صورت گیرد. در دستور کیک ها به فرم دادن سفیده یا هوادهی کره با شکر توجه نمایید زیرا اگر این کار به خوبی انجام نگیرد، حفره های هوا در کیک بوجود نمی آیند و در نتیجه کیک پوک نمی شود و وسط کیک نمی پزد. هم چنین بعد از مخلوط کردن آرد، مایه کیک را بیش از حد هم نزنید زیرا اینگونه کیک شفته و خمیر می شود.