



Admiral Bread&Dough Maker

Bilindiđi gibi iyi bir EYM seęiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kaę püf noktasına dikkat ederek hemen hemen tüm tarifleri uygulayabilmek mümkündür.

Unutulmaması gereken temel noktalar:

1 Ölçü Kapı (Cup): 240 ml ve elenmiş beyaz un ölçüm karşılığı 125 gr, ancak uygulamış olduğunuz tariflerde 125 gr - 160 gr arasında farklılık gösterebilmektedir,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

1 küçük kaşık (tsp): 5 ml olarak alınmalıdır.

Süt tozu, kahve kreması veya beyazlatıcısı değil, şu an piyasada bulunamayan örneğin Pınar Süt tozu gibi gerçek süttten elde edilmedir. Şayet elinizde mevcut değilse kullanmayınız. Ya da yazılan miktarın 2-3 katı kadar tam yağlı pastörize süt kullanıp, kullandığınız miktar kadar "su"dan azaltınız.

Küçük miktartlı ölçüler Ölçü Kaşıkları ile verilse de, temel olan bir tartı alınmasıdır.

En temel kontrol, malzemelerin ilavesinden sonra ilk karışım ve yoğurma esnasında kendini toparlayabilen, kuru malzeme bırakmayan ve kenarlara yapışarak dağılmayan bir hamurun elde edilmesidir.

Kıvam için aşağıdaki Linkten faydalanabilirsiniz:

[url=http://www.ekmeksanati.com/documents/tek_ve_c7ift_bfde7aklfd_eym.html]http://www.ekmeksanati.com/documents/tek_ve_c7ift_bfde7aklfd_eym.html[/url]

[hr]



[b][url=http://ekmeksanati.info/index.php?topic=389.0]Kazan kapasitesi uygun[/url] tüm EYM'lerde aynen uygulanabilecek tarifler:[/b]

[b]1. Günlük Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900	1200
Su (ml)	250	310-330	400-420
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	2.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. Tam Buğday Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900	1200
Su (ml)	260	320-350	410-430
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2 ¼	2.5
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	3	3.5	4
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2	2.5	3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2	1.5

Tam Buğday Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.



[b]3. Fransız Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900	1200
Su (ml)	250	310-330	400-420
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2	2.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1	1	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	2.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1	1.5

Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Süperlüks Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]5. Klasik Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel Beyaz Ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.



[b]5. Beyaz Köy Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900
Süt (Ölçü Kabı)	$\frac{3}{4}$ - 1
Yumurta (İri)	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Fransız/Köy Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

*Tarifler "Admiral Bread&Dough Maker" Kitabından aynen alınmıştır.