

CookWorks Recipes

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, örneğin bu tariflerde Ölçü Kabı 250 ml alınmıştır,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

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

Süt tozu, kahve kreması veya beyazlatıcısı değil, řu 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 miktarlı 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
Su (ml)	250	300
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2.5
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2.5
İrmik Unu (gr)	120	150
Beyaz Un (gr)	270	350
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. Cevizli/Üzümlü Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	250	330
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2.5
Beyaz Un (gr)	450	520
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1.5

Sınyalden sonra eklenecek:

Kuru üzüm, ayıklanmış (gr)	50	75
Ceviz, iri kıyılmış (gr)	30	40

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]3. Günlük Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Süt (ml)	280	330
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
Şeker (Büyük Kaşık)	2	3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Ekmeklik Un (gr)	380	510
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Tam Buğday Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	250	320
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2
Beyaz Un (gr)	200	260
Tam Buğday Unu (gr)	200	260
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¼

Tam Buğday/Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

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

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	250	330
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 ¾
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1.5	2
Ekmek Unu (gr)	450	520
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]6. İtalyan Ekmeği[/b]

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	220	280
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
Şeker (Büyük Kaşık)	2.5	3
Ekmeđ Unu (gr)	300	400
Mısır Unu (gr)	80	100
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¾

Sandviç Ekmeği/Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]7. Tatlı Ekmeđ[/b]

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	210	230
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Yumurta, iri (Adet)	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
Şeker (Büyük Kaşık)	3	4
Bal (Büyük Kaşık)	1.5	2
Ekmeđ Unu (gr)	450	520
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¼

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]8. Patates Ekmeği[/b]

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	170	230
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Yumurta, iri (Adet)	1	1
Kaynamış patates, ezilmiş (gr)	120	150
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	3
Ekmeđ Unu (gr)	380	460
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¼

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]9. Fransız Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	240	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	$\frac{3}{4}$	1
Ekmek Unu (gr)	380	500
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 $\frac{1}{4}$	1.5

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]10. İrlanda Soda Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900
Ayran (ml)	220
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2
Yumurta, iri (Adet)	2
Kaynamış patates, ezilmiş (gr)	150
Tuz (Küçük Kaşık)	$\frac{1}{2}$
Şeker (Ölçü Kabı)	$\frac{1}{2}$
Beyaz Un (gr)	500
Yemek Sodası (Küçük Kaşık)	1

Sinyal seinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	1
-----------------------------------	---

Hızlı ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]11. Havuçlu Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Su (ml)	250	310
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Kaynamış patates, ezilmiş (gr)	120	150
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2.5
Ekmek Unu (gr)	450	520
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¼

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Havuç, ince doğranmış (gr)	56	70
----------------------------	----	----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]12. Cevizli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	900
Süt (ml)	120	160
Tereyağ (Büyük Kaşık)	4	5
Yumurta, iri (Adet)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Limon Kabuğu (Küçük Kaşık)	¾	1
Şeker (Büyük Kaşık)	4	5
Ekmek Unu (gr)	380	500
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¼

Sinyal sesinden sonra eklenecek;

Ceviz, kıyılmış (gr)	40	60
----------------------	----	----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

*Tarifler "CookWorks Recipes" Kitabından aynen alınmıştır.