

DeLonghi BMD075S

Bilindiđi gibi iyi bir EYM seřiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kař 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 sütten elde edilmediir. 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]

1. Fransız Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	290
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1.5
Un (gr)	520
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Fransız Ekmek Programı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

2. Doğal Mayalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	220
Yoğurt (Ölçü Kabı)	½
Limon Suyu (Küçük Kaşık)	2
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	2
Un (gr)	540
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	2

Temel Ekmek Programı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

3. Geleneksel Klasik Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000
Su (ml)	315	415
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1	2
Un (gr)	600	680
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1.5

Temel Ekmek Programı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

4. Sosisli ve Peynirli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	315
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1
Un (gr)	600
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Mercanköşk, kurutulmuş (Küçük Kaşık)	1.5
Haşlanmış sosis (gr)	100
Mozarella, rendelenmiş (gr)	50

Temel EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

5. Soya Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	325
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Tam Buğday Unu (gr)	320
Un (gr)	200
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Soya Tanesi (Ölçü Kabı)	1/3
-------------------------	-----

Temel EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

6. Mayhoş Çavdar Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	325
Limon Suyu (Küçük Kaşık)	2
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Çavdar Unu (gr)	200
Un (gr)	300
Tuz (Küçük Kaşık)	1/4
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	2.5

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Soya Tanesi (Ölçü Kabı)	1/3
-------------------------	-----

Temel EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

7. Geleneksel Klasik Ekmek (Turbo)

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000
Su (ml)	315	415
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1	2
Un (gr)	600	680
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2.5

Hızlı EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

8. Tam Buğday Ekmeği (Turbo)

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000
Su (ml)	315	415
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1	2
Tam Buğday Unu (gr)	250	300
Un (gr)	350	400
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	2	3

Hızlı EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

9. Otlu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	315
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1
Un (gr)	600
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Taze soğan, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/2
Fesleğen, Rezene, Kekik (Küçük Kaşık)	3
Karabiber (Küçük Kaşık)	1

Temel EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

10. Yumurtalı ve Yağlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	160
Tereyağ (gr)	100
Yumurta Sarısı, iri (adet)	3
Un (gr)	360
Tuz (Küçük Kaşık)	½
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

11. Geleneksel Yulaf Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	290
Bal (Ölçü Bardağı)	¼
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	2
Un (gr)	480
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Yulaf Ezmesi (gr)	200
-------------------	-----

Temel EkmekProgramı; daima AÇIK kabuk rengi.

12. ikolatalı Ekmek

Ekmek Byklg (gr)	750
Su (ml)	250
Œeker (Büyük KaŒık)	2
Sıvı yağ (Büyük KaŒık)	2
Un (gr)	480
Tuz (Küçük KaŒık)	1.5
Aktif Kuru Maya (Küçük KaŒık)	2

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Kakao (Küçük lek)	1
Çikolata Damlacığı (lek Kabı)	3/4

Temel EkmekProgramı; daima AÇIK kabuk rengi.

13. Elma Aromalı Kek

Ekmek Byklg (gr)	750
Su (ml)	250
Kahverengi Œeker (Büyük KaŒık)	2
Sıvı yağ (Büyük KaŒık)	1
Un (gr)	500
Tuz (Küçük KaŒık)	1.5
Aktif Kuru Maya (Küçük KaŒık)	2

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Tarçın (Küçük lek)	2
Elma, ince dilimlenmiŒ (lek Kabı)	1

Temel EkmekProgramı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

14. Kurutulmuş Meyvalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (ml)	250
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1
Un (gr)	500
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Aktif Kuru Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Karanfil (Küçük Ölçek)	1.5
Muskat Cevizi, çekilmiş (Küçük Ölçek)	2
Kurutulmuş meyva karışımı (Ölçek Kabı)	1/3

Temel Ekmek Programı; açık, orta veya koyu kabuk rengi.

*Tarifler "DeLonghi BMD075S" el Kitabından aynen alınmıştır.