

Princess

Bilindiği gibi iyi bir EYM seçiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kaç 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,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

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

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[/url]

Bilinen ekmek türlerine ilişkin tarifler:

1. Prensese Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	210	300
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr) (Ölçü Kabı-240 ml)	(350) (2 tam 9/10)	(500) (4 tam 1/5)
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Rezene (Küçük Kaşık)	1/2	1
Anason (Küçük Kaşık)	1/2	1

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

2. Favori Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su veya Süt (ml)	215	300
Yumurta Sarısı (adet)	1	2
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr) (Ölçü Kabı-240 ml)	(320) (2 tam 7/10)	(450) (3 ½)
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Rezene (gr) (Küçük Kaşık)	(10) (2 ½)	(10) (2 ½)
---------------------------	------------	------------

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

3. Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	210	300
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(15) (3 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr)	350	500
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

4. Sütlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Süt (ml)	210	300
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr)	350	500
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

5. Beyaz Kremalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Süt (ml)	210	300
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Kahverengi Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr)	350	500
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

6. Tam Buğday Unlu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	230	320
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr)	200	300
Tam Buğday Unu (gr)	150	200
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

7. Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	225	325
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tam Buğday Unu (gr)	350	500
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

8. Yumurtalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su veya Süt (ml)	200	275
Yumurta Sarısı (adet)	1	2
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Beyaz Un (gr)	350	500
İnstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

9. Köy Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su veya Süt (ml)	225	325
Yumurta Sarısı (adet)	1	2
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Ekmeklik Un (gr)	350	500
İnstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

10. Kepek Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	250	375
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Kahverengi Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tam Buğday Unu (gr)	300	450
Kepek (gr)	30	50
İnstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(8) (2)

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

11. Taneli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	225	325
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Kahverengi Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Ekmek Unu (gr)	150	225
Çavdar Unu (gr)	150	225
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Keten Tohumu (gr)	50	60
Kimyon (Küçük Kaşık)	1/2	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

12. Kuru Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	190	270
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Ekmek Unu (gr)	320	450
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(6) (1 ½)	(10) (2 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Çekirdeksiz Kuru Üzüm (gr)	200	250
----------------------------	-----	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

13. Müslili Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	215	300
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tam Buğday Unu (gr)	200	250
Genel Amaçlı Un (gr)	120	200
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Çekirdeksiz Kuru Üzüm (gr)	100	200
Karışık Müsli (gr)	100	150

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

14. Pastırmalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	210	300
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tam Buğday Unu (gr)	200	300
Genel Amaçlı Un (gr)	150	200
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Haşlanmış ve Kıyılmış Pastırma (gr)	75	100
Taze Soğan, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/4	1/3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

15. Ay çekirdekli - Susamlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	600	800
Su (ml)	225	325
Tereyağ (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Şeker (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tuz (gr) (Küçük Kaşık)	(5) (1 ½)	(10) (2 ½)
Tam Buğday Unu (gr)	350	500
İstant Maya (gr) (Küçük Kaşık)	(4) (1)	(6) (1 ½)

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Ay çekirdeği (Ölçü Kabı)	1/3	1/2
Susam (Büyük Kaşık)	1	2
Çörek Otu (Küçük Kaşık)	1	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

16. Çilek Reçeli

Ekmek Büyüklüğü (gr)	800
Taze Çilek (gr)	900
Şeker (gr)	500
Limon Suyu (Büyük Kaşık)	1

Reçel Yapma Programı.

17. Kakaolu Kek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	800
Yumurta (adet)	3
Süt (Büyük Kaşık)	3
Tereyağ, eritilmiş (gr)	200
Şeker (gr)	200
Kek Unu (gr)	250
Kabartma Tozu (Küçük Kaşık)	1 ½
Vanilya (paket)	1
Kakao (gr)	50

Aynı sıra ile konular, kek programı çalıştırılır.

*Tarifler Princess EYM'den aynen alınmıştır.