

Sunbeam 5891 Breadmaker Recipe Book

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 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. Geleneksel Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1 1/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

2. Klasik Fransız Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1 1/3
Tereyağı (Küçük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1 2/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	4

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

3. Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/3	1 2/3
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¼	2
Esmer Şeker (Ölçü Kabı)	¼	1/3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	3.5	4 2/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

4. Muzlu-Pikan Cevizli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	2/3	1
Muz, olgun ve ezilmiş (Ölçü Kabı)	3/4	2/3
Yumurta, iri ve çırpılmış (Adet)	1	2
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Büyük Kaşık)	3	4
Şeker (Ölçü Kabı)	1/4	1/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 1/4	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	3

Sinyalden sonra eklenecek:

Pikan Cevizi, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/2	2/3
------------------------------------	-----	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

5. Sandviç Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700
Su (Ölçü Kabı)	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1/2
Şeker (Büyük Kaşık)	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

6. Standart Kek Karışımı

Tereyağ (Ölçü Kabı)	¼
Vanilya (Paket)	½
Yumurta, iri (Adet)	3
Limon Suyu (Küçük Kaşık)	2
Kek Unu (Ölçü Kabı)	1.5
Pudra Şekeri (Ölçü Kabı)	1
Kabartma Tozu(Küçük Kaşık)	2

Kek Programı.

*Tarifler Sunbeam 5891 Breadmaker Recipe Book'tan aynen alınmıştır.