

Black&Decker B1650 Recipe Book

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 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. Günlük Beyaz Ekmek[/b]

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

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. %100 Tam Buğday Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5
Bal (Büyük Kaşık)	1	2
Pekmez (Büyük Kaşık)	1	2
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	3	3 1/3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]3. Yedi Tahıllı Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/3	1 2/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Bal (Büyük Kaşık)	2	2

Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	1	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2	2/3
Yedi Tahıllı Un (Ölçü Kabı)	½	¾
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1 ¼

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. İtalyan Aromatik Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 1/3	4
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	3
Mercanköşk (Küçük Kaşık)	1	1.5
Fesleğen (Küçük Kaşık)	1	1.5
Kekik (Küçük Kaşık)	1	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	¾	1 ¼

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]5. Tarçınlı Üzümlü Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 1/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¼	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 1/3	4 ¼
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1	2
Tarçın (Küçük Kaşık)	1	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	2

Sinyal Sesinden Sonra:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	¼	½
-----------------------------------	---	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]6. Rus Kuliç Ekmeği[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	3/4	1
Yumurta, çırpılmış (Adet)	1	2
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2.5	3 2/3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	1 1/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1 ¼

Sinyal Sesinden Sonra:

Badem, Kavrulmuş (Büyük Kaşık)	2	3
Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	¼	¼
Karışık Meyve Müslisi (Ölçü Kabı)	¼	1/3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]7. Klasik Fransız Ekmeği[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Şeker (Küçük Kaşık)	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]8. Karaman Kimyonlu Çavdar Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2
Pekmez (Büyük Kaşık)	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2 1/3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	¾
Çavdar Unu (Ölçü Kabı)	1
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
Karaman Kimyonu (Küçük Kaşık)	3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

*Tarifler Black&Decker B1650 Recipe Book'tan aynen alınmıştır.