

Breville Easy Bake Recipe Book

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, ancak uyguladığınız tarifte farklı değer verilmişse onu kabul etmelisiniz,

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 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[/url]

Tüm EYM'lerde aynen uygulanabilecek tarifler:

1. Temel Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	360	280
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	2	1
Tuz (Küçük Kaşık)	2	1.5	1
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	600/4 1/3	500/3 1/3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1 3/4	1.5

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

2. Sütü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Süt (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1	½
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

3. Fransız Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1	½
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	650/4 1/3	500/3 1/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Fransız ekmek programı, açık veya orta kabuk.

4. Kontinental Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1	½
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	650/4 1/3	500/3 1/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	1

Kontinental/Fransız ekmek programı, açık veya orta kabuk.

5. Patatesli-Pırasalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	290
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	600/4	500/3 1/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Haşlanmış Patates, püre (Büyük Kaşık)	5	4	3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Pırasa, ince doğranmış (gr/Ölçü Kabı)	90/1	65/3/4	45/ ½
---------------------------------------	------	--------	-------

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

6. Peynirli-Salamlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3 ½	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Soğan tozu (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	¾
İtalyan Baharat Karışımı (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	¾
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Salam, ince doğranmış (Büyük Kaşık)	4	3	2
Çedar peyniri, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	3	2	1
Parmesan peyniri, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	1 ¼	1	¾

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

7. Kurutulmuş Domatesli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Nane-Kekik Karışımı (Küçük Kaşık)	2 ¾	3	1 ¼
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Kurutulmuş Domates (Büyük Kaşık)	6	5	4
----------------------------------	---	---	---

Not: Kurutulmuş domates, doğranmış halde 20-30 dk suda bekletilmeli ve sonra iyic suyu süzülerek kullanılmalıdır.

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

8. Sarımsaklı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Sarımsak, kıyılmış (Küçük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	600/4	500/3 1/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Maydanoz, dilimlenmiş (Büyük Kaşık)	3	3	2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	1.5	1 ¼

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

9. İtalyan Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	410	340	270
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Domates Salçası, tuzsuz (Büyük Kaşık)	3	3	2
Sarımsak, kıyılmış (Küçük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Kuru fesleğen (Büyük Kaşık)	1	1	3/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Yeşil zeytin (Büyük Kaşık)	4	3	2
----------------------------	---	---	---

Not: Yeşil zeytin çekirdeği çıkarılmış, doğranmış ve iyice kurutulmuş olarak kullanılmalıdır.

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

10. Siyah Zeytin-Fesleđenli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Kuru fesleğen (Büyük Kaşık)	1 ¼	1	3/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Siyah zeytin (Büyük Kaşık)	4	3	2.5
----------------------------	---	---	-----

Not: Siyah zeytin çekirdeği çıkarılmış, doğranmış ve iyice kurutulmuş olarak kullanılmalıdır.

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

11. Peynirli-Sarımsaklı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Kırmızı toz biber (Küçük Kaşık)	1	3/4	½
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Sarımsak, ince doğranmış (Büyük Kaşık)	4	4	3
Çedar peyniri, rendelenmiş (gr/Ölçü Kabı)	150/1 ¼	130/1	100/ ¾
Parmesan peyniri, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

12. Peynirli-Sarımsaklı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Kırmızı toz biber (Küçük Kaşık)	1	3/4	½
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Sarımsak, ince doğranmış (Büyük Kaşık)	4	4	3
Çedar peyniri, rendelenmiş (gr/Ölçü Kabı)	150/1 ¼	130/1	100/ ¾
Parmesan peyniri, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

13. Soğanlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Soğan tozu (Küçük Kaşık)	2	1.5	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Soğan, ince doğranmış (gr/Ölçü Kabı)	90/ ¾	90 ¾	60/ 2/4
--------------------------------------	-------	------	---------

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

14. Herbal Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	420	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	700/4 ¾	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Doğulmuş Kimyon (Küçük Kaşık)	1 ¾	1.5	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 ¼

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Taze Maydanoz, ince doğranmış (Büyük Ölçek)	3	3	2
Dereotu (Büyük Ölçek)	2	2	1.5
Kişiş (Büyük Ölçek)	2	2	1.5
Kekik (Büyük Ölçek)	1	1	¾
Karaman Kimyonu (Küçük Ölçek)	2	2	1.5

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

15. Balkabalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	220	200	180
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Balkabağı, haşlanmış, dilimlenmiş (gr/Ölçü Kabı)	280/1	210/ 3/4	140/ 1/2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	750/5	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Döğülmüş Kimyon (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 1/4

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

16. Yulaf Ezmeli-Kahverengi Şeker Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	410	375	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	675/4 1/2	600/4	450/3
Yulaf Ezmesi (gr/Ölçü Kabı)	90/ 3/4	60/ 1/2	30/ 1/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Döğülmüş Kimyon (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 1/4

Temel/Tatlı ekmek programı, açık veya orta kabuk.

17. Limonlu-Tereyağlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	410	375	310
Tereyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	2
Rendelenmiş Limon Kabuğu (Küçük Kaşık)	3	3	2
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	675/4 1/2	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 3/4	1.5	1 1/4

Temel/Tatlı ekmek programı, açık veya orta kabuk.

18. Çikolatalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	370	330	250
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¾	1 ½	1
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	3	3	2
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	675/4 ½	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	1.5	1 ¼

Sinyal sesinden sonra:

Çikolata damlacıkları (gr/Ölçü Kabı)	200/1	150/ ¾	100/ ½
--------------------------------------	-------	--------	--------

Temel/Tatlı ekmek programı, açık veya orta kabuk.

19. Meyveli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	360	330	270
Tereyağ veya Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1 ½
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	1 ½
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	675/4 ½	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2.5	2

Sinyal sesinden sonra:

Meyveli Müsli (gr/Ölçü Kabı)	150/1	100/ 2/3	50/ 1/3
------------------------------	-------	----------	---------

Temel/Tatlı ekmek programı, açık veya orta kabuk.

20. %100 Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	440	390	295
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1 ½
Şeker (Büyük Kaşık)	3	3	2 ½
Tam Buğday Unu(gr/Ölçü Kabı)	700/4 2/3	600/4	450/3
Süttozu (Büyük Kaşık)	3	2.5	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2	1.5

Tam Buğday/Fransız ekmeği programı, açık veya orta kabuk.

21. Bulgurlu-Ay çekirdekli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	430	390	310
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	3	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1 ½
Şeker (Büyük Kaşık)	3	3	2 ½
Tam Buğday Unu(gr/Ölçü Kabı)	400/2 2/3	375/2 ½	250/1 2/3
Beyaz Un(gr/Ölçü Kabı)	275/1 ¾	225/1 ¼	150/1
Süttozu (Büyük Kaşık)	3	2.5	1.5
Bulgur, haşlanmış (Büyük Kaşık)	3	3	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2	1.5

Tam Buğday/Fransız ekmeği programı, açık veya orta kabuk.

22. Çavdarlı-Kimyonlu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	470	415	300
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	3	2	1.5
Çavdar Unu(gr/Ölçü Kabı)	275/1 ¾	225/1 ½	150/1
Tam Buğday Unu(gr/Ölçü Kabı)	400/2 2/3	375/2 ½	300/2
Süttozu (Büyük Kaşık)	3	2.5	1.5
Kimyon tohumu (Küçük Kaşık)	4	3	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ½	1.5	1 ¼

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

23. Kepek Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	445	400	310
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2 ¼	2	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	4	4	3
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	350/2 1/3	300/2	260/1 ¾
Tam Buğday Unu(gr/Ölçü Kabı)	250/1 2/3	225/1.5	150/1
Süttozu (Büyük Kaşık)	3	2.5	1.5
Kepek (gr/Ölçü Kabı)	35/ ½	35/ ½	15/ ¼
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2 ¼	1.5

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

24. İsveç Limpa Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	445	400	320
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	3	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	3	3	2
Çavdar Unu (gr/Ölçü Kabı)	525/3.5	450/3	300/2
Tam Buğday Unu(gr/Ölçü Kabı)	150/1	150/1	110/ ¾
Süttozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Rendelenmiş Portakal Kabuğu (Büyük Kaşık)	2 ¼	2	1.5
Kimyon tohumu (Küçük Kaşık)	3 ¼	3	2.5
Rezene tohumu (Küçük Kaşık)	2 ¼	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2 ¼	1.5

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

25. Hurma-Fındık Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1250	1000	750
Su (ml)	440	390	295
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	3	3	2
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	250/1 2/3	250/1 2/3	110/3/4
Tam Buğday Unu(gr/Ölçü Kabı)	450/3	350/2 1/3	300/2
Süttozu (Büyük Kaşık)	2.5	2.5	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2	1.5

Sinyal sesinden sonra karıştırılacak:

Hurma, dilimlenmiş (gr/Ölçü Kabı)	80/ ½	60/ 1/3	40/ ¼
Fındık, kırılmış (gr/Ölçü Kabı)	70/ ½	50/ 1/3	40/ ¼

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

26. Focaccia

Su (ml)	250
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	250/1 2/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	3

Üzerine sürmek için:

Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	3
Kaya Tuzu (Büyük Kaşık)	3
Siyah Zeytin, dilimlenmiş (Büyük Kaşık)	4

Dough/Pizza programı.

27. Pizza Hamuru

Su (ml)	200
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	375/2 ½
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾

Dough/Pizza programı.

28. Calzone

Su (ml)	240
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Tam Buğday Unu (gr/Ölçü Kabı)	150/1
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	300/2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾

Dough/Pizza programı.

29. Makarna Hamuru

Su (ml)	220
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
İrmik Unu (gr/Ölçü Kabı)	170/1
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	300/2

Dough/Pizza programı.

30. Yumurtalı Makarna Hamuru

Yumurta (iri) (adet)	5
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
İrmik Unu (gr/Ölçü Kabı)	170/1
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	300/2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Dough/Pizza programı.

31. Grissini Hamuru

Tam Yağlı Pastörize süt (ml)	300
Tereyağ (gr)	60
Pudra Şekeri (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (gr/Ölçü Kabı)	600/4

Dough/Pizza programı.

*Tarifler Breville Easy Bake Recipe Book'tan aynen alınmıştır.

<http://www.ekmeksanati.com>