

Moulinex Home Bread

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,

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:

Tost Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	210	250	305
Süt (ml)	60	75	100
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2	2.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2	2.5
Beyaz Un (gr)	500	600	750
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1.5	2

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	300	400	515
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	0.5	1	1.5
Beyaz Un (gr)	520	700	900
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

Kepek Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	240	325	415
Süt (ml)	60	75	100
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	0.5	1	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	180	240	310
Kepekli Un (gr)	340	460	590
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Tam Buğday Ekmeği ya da Fransız Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Sütlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Süt (ml)	280	315	400
Tereyağ (gr)	60	70	80
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2.5	3	3.5
Beyaz Un (gr)	495	555	750
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2	2.5

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Lifli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	290	385	500
Süt (ml)	60	75	100
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	0.5	0.5	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	320	420	550
İnce Kepek (gr)	160	210	275
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2.5	3.5

Tam Buğday Ekmeği ya da Fransız Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Köy Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	230	305	395
Süt (ml)	75	100	125
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	0.5	1	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	240	330	420
Kepekli Un (gr)	120	165	210
Çavdar Unu (gr)	120	165	210
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5

Tam Buğday Ekmeği ya da Fransız Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Çavdarlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	305	405	525
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	0.5	1	1.5
Beyaz Un (gr)	415	560	725
Kepekli Un (gr)	120	165	210
Çavdar Unu (gr)	95	130	170
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5

Sinyalden Sonra Ceviz veya Fındık ilavesi için:

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Ceviz (gr)	110	150	225
Fındık (gr)	110	150	225

Tam Buğday Ekmeği ya da Fransız Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Tuzsuz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	300	400	480
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	0.5	0.5	1
Limon Suyu (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Beyaz Un (gr)	520	700	840
Susam (gr)	75	100	120
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Temel Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Omega3 Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	180	230	295
Yoğurt (gr)	125	185	250
Sızma Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Üzüm Pekmezi (Büyük Kaşık)	2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Şeker (Büyük Kaşık)	0.5	1	2
Beyaz Un (gr)	155	200	255
Tam Buğday Unu (gr)	110	140	180
Çavdar Unu (gr)	210	270	345
Ruşeym (gr)	20	30	40
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5

Sınyalden Sonra ilave için:

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Yeşil Zeytin (gr)	55	70	90
Ayçiçeği Taneleri (gr)	40	60	70

Temel Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Tohumlu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Su (ml)	300	405	540
Sızma Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2	2.5	3.5
Bal (Büyük Kaşık)	2	2.5	3.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	3
Tam Buğday Unu (gr)	240	330	435
Çavdar Unu (gr)	240	330	435
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2.5	3.5

Sinyalden Sonra ilave için:

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Yeşil Zeytin (gr)	75	100	135
Ayçiçeği Taneleri (gr)	25	30	45
Mavi haşhaş (gr)	15	20	30

Tam Buğday Ekmeği ya da Fransız Ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Sütlü ve Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Süt (Büyük Kaşık)	2.5	3	3.5
Yumurta (adet)	3	5	6
Tereyağ (gr)	160	210	250
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Şeker (Büyük Kaşık)	5	6	7
Beyaz Un (gr)	390	530	620
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2.5	3

Sinyalden Sonra ilave için:

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Kuru Üzüm (gr)	120	140	180

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Brioche

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Süt (ml)	60	80	100
Yumurta (adet)	3	4	4
Tereyağ (gr)	140	200	230
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2	2
Şeker (gr)	50	70	80
Beyaz Un (gr)	430	575	670
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	3.5	4

Sinyalden Sonra ilave için:

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Damla Çikolata (gr)	110	150	170

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

Kugelhof

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Süt (ml)	85	120	130
Yumurta (adet)	2	3	3
Tereyağ (gr)	160	210	250
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1	1.5
Şeker (gr)	70	90	100
Beyaz Un (gr)	390	530	610
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	3.5	4

Sinyalden Sonra ilave için:

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000	1500
Meyve Şekeri (gr)	40	50	60
Kuru Üzüm (gr)	110	150	170

Temel ekmek programı, açık veya orta kabuk.

*Tarifler Moulinex Home Bread'dan aynen alınmıştır.