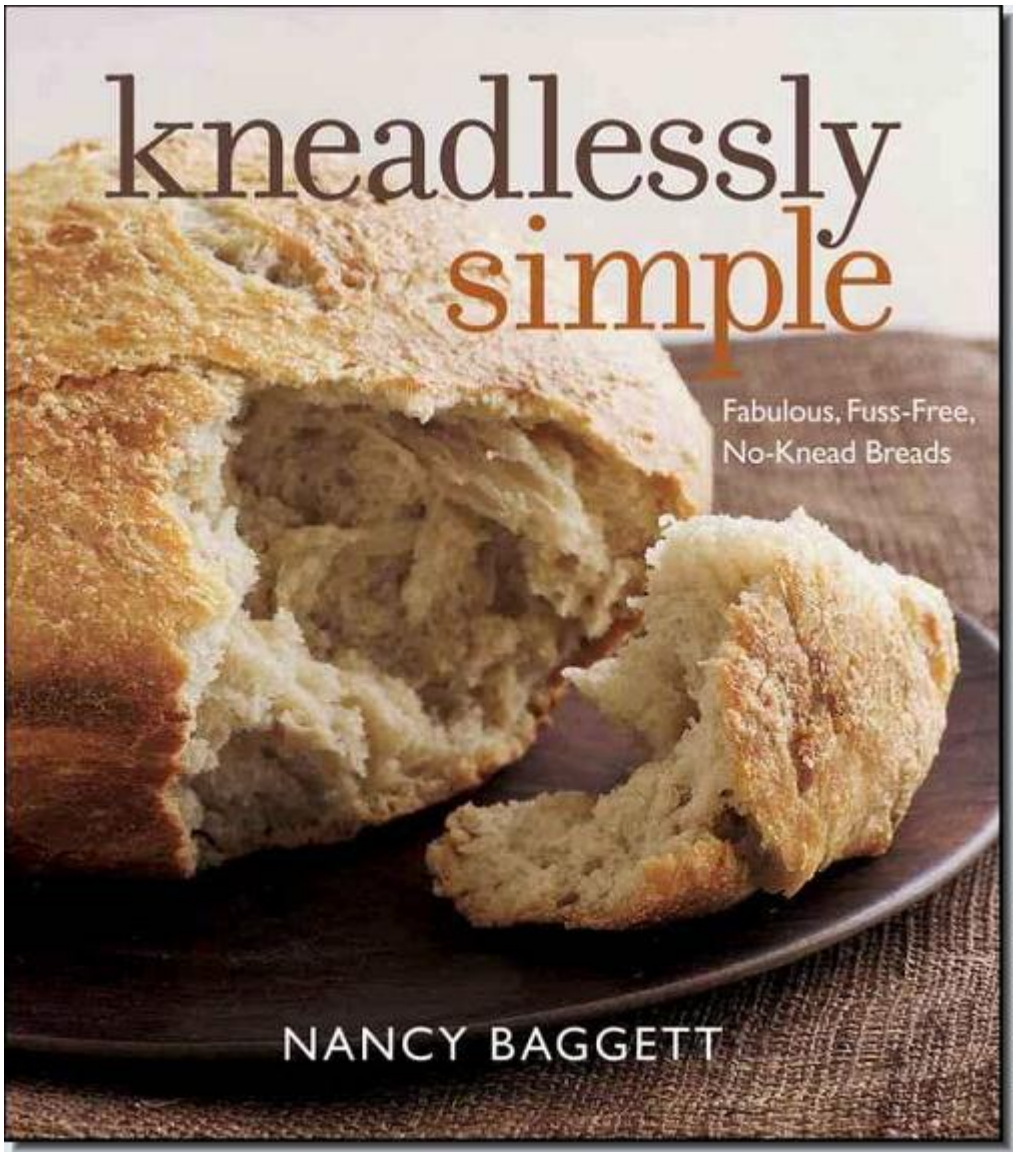

Kneadlessly Simple (Fabulous, Fuss-Free, No-Knead Bread)

Nancy Baggett

2009, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

Günlük Fransız Ekmeği

İçindekiler

Yoğurmadan Basit Ekmek Yapım Metodu: Mükemmel Ekmek İçin 9 İp Ucu 3

Temel Bilgiler, malzemeler ve ip uçları: 5

Olası Problemler, Sebepleri ve Öneriler 7

Örnek Tarifler: 10

Kolay Beyaz Ekmekler 12

Kıtır Kabuklu Köy Ekmeği 14

Hafif Tam Buğday Ekmeği 16

İngiliz Muffin Ekmeği 18

Kolay Dört Tahıllı Ekmek 20

Beyaz Çarşı Ekmeği 22

Günlük Fransız Ekmeği 24

2006 Yılı Ekim ayında New York Times'da yayımlanan Jim Lahey'e ait yoğrulmayan ve yavaş kabarmaya bırakılan tarif, eskilere nazaran daha kısa süreli olması ve gluten gelişimini destekleyen yapıda olması sebebiyle benzeri tarifleri silip süpürmüş ve evde ekmek yapımı konusunda yeni bir standart oluşturmuştur.

Bu kitapta uygulanan teknik de, Lahey'in yoğrulmayan ekmeğine benzemekte olup, beş dakikalık karıştırma, uzun süreli mayalanma, ikinci kabartma ve fırınlama ile hem basit, hem de eşsiz lezzete sahip ekmekleri ailenize sunma imkanı vermektedir.

Yoğurmadan Basit Ekmek Yapım Metodu: Mükemmel Ekmek İçin 9 İp Ucu

1. **Temel kuru bileşenleri birlikte karıştırın ve kabarmış olan hamuru da rahatlıkla barındırabilecek (en az üş kat hacimde) bir kap kullanın:** Un, tuz ve mayayı beraberce karışırın. Malzeme fazla konulacak ise (örneğin ölçü kabı başına iki büyük kaşıktan fazla şeker gibi, fazlalığı 6. Adımda karıştırın)

2. **Hamur ısısını düşürmek için su ile birlikte buz kalıpları da kullanın:** Su ve buz kalıpları toplamının sıvı miktarı kadar olmasına dikkat edin.

3. **İçinde buz bulunan suyu, önceden karıştırılmış olan malzemenin üzerine boşaltınız:** Tahta bir kaşık ile 5 dk kadar iyice karıştırınız. Varsa hamur yoğurma makineniz ile homojen bir karışım oluşturana kadar karıştırınız. Hamuru yoğurmanız gerekmediğini unutmayınız.

4. **En iyi lezzeti elde etmek için hamurunuzu 3 ila 10 saat arasında buzdolabında –üstü kapalı şekilde- bekletiniz:** Bu seçenek tercihe bağlı olmasına rağmen ekmekte en iyi lezzeti yakalamak için tercih edilmesi gereken adımdır. Verilen süre üzerinde biraz daha oynamak mümkündür.

5. **Hamurunuzu karıştırdığınız kap içinde, mutfak ortamında 12-24 saat arası bekleterek mayalanmasını sağlayınız:** Atlanması durumunda mayalanmanın gerçekleşemeyeceği adımdır. Srin ortamda 24 saat, sıcak ortamda ise 12 saat bekletilmek suretiyle hamurun yavaş mayalanması sağlanır.

6. **Sonradan ilave edilecek malzemeler hamurun içine tahta kaşık ya da hamur yoğurma makinesi yardımıyla karıştırınız:** İlave malzemeler ve baharatlar gibi sonrada ilave edilmesi gereken malzemeler bu adımda ilave edilir ve yine tahta kaşık ya da mikser yardımıyla iyice karıştırılır. Bu adımdan sonra ikinci kabarmaya geçilir.

7. **Hamuru karıştırdıktan sonra şekil vermeye gerek olmadan doğrudan pişmenin yapılacağı kaba aktarınız ve ikinci kabarma için bekleyiniz:** Arzu edilirse şekilli ekmekler için şekillendirme yapılarak ikinci kabarmaya alınır, kapta pişecek ise hamurun kaba alınmasından sonra üstünün silikon spatula ile düzeltilmesi yeterlidir.

8. **İkinci kabarma için bekleyiniz:** Geleneksel ikinci kabarma süresi olan 1.5 – 3 saatlik sürenin yarısı ikinci kabarma için yeterli olabildiği gibi, arzu edilirse buzdolabında 24 saat kadar da bekletilebilir. Bu durum tamamen o anki ihtiyaçlara göre ayarlanabilir.

Temel Bilgiler, malzemeler ve ip uçları:

Uygun bir kabartma kabı seçiniz: Karıştırılan malzemenin 3-4 katına kadar şişeceği göz önüne alınarak uygun büyüklükte bir kap tercih edilmelidir. Kap metal, toprak ya da plastik olabilir.

Ununuzu tartınız: Ölçü kabı ile yapılan ölçeklemede kişiden kişiye ortaya çıkan uygulama farklılıkları nedeniyle un miktarlarında sıkıntı olabileceğinden en sağlıklı yöntem i tercih ediniz; bir mutfak tartısı ile ölçmek istediğiniz un miktarını tartarak ölçüp kullanınız.

Soğuk su kullanınız: Mayalanma faaliyetini yavaşlatmak için daima 10 derecenin altında su kullanınız. Bunun için gerekirse suyunuza buz katarak soğutmayı sağlayınız. Suyunuz soğuduktan sonra buz parçalarını çıkarınız. Musluk suyunuz yüksek oranda klor içeriyor ya da kokuyorsa veya tadı bozuk ise damacana su tercih ediniz.

El ya da Mikser yardımıyla karıştırınız: Kuru malzemeleri koyduktan sonra üzerine su ilavesi esnasında birkaç dk boyunca homojen bir karışım sağlamak amacıyla ya uygun bir tahta kaşık yardımıyla, ya da mikserin karıştırma koluyla karıştırınız. Bu karıştırmaktan maksat yoğurma değil, sadece malzemelerin (örneğin tuz veya maya) hamur içinde eşit dağılımını sağlamak olmalıdır. Sonradan ilave edilecek malzemeler de ilk kabarma sonrası kabarmış olan hamurun üzerine boşaltılarak yine karıştırılır.

Hamur kıvamının kontrolünü yapınız: Hamur ne çok sıkı, ne de cıvık olmalıdır. Sıkı olan hamurun kabarması az, dokusu da sert olacağından yenmesi zordur. Cıvık olan hamur da fazla elastik doku ortaya çıkardığı gibi, pişme esnasında çökebilir. Dolayısıyla yapılacak ekmeğin durumuna göre ne çok sıkı ne de fazla cıvık olmayan bir aralıkta hamur kıvamının kontrolü mutlaka yapılmalıdır.

Kabaran Hamurun kurumasını önleyiniz: Uzun süreli kabarma esnasında yeterli önlemler alınmazsa hamurun yüzeyi kuruyarak çalışmayı zorlaştıracaktır. Bu nedenle hamuru ya yağlayarak ya da üzerini naylon ya da uygun bir bez ile örterek kurumasını önlemek gerekmektedir.

Kabarma süresini izleyiniz ve yöntem belirleyiniz: Uzun süreli ve yavaşlatılmış mayalandırma en yüksek lezzetin alınabilmesi için gereklidir. Kabarma süresinin ısı ile doğrudan orantılı olduğunu unutmayınız ve hamurunuzun bekleme esnasında aşırı mayalanmasına da izin vermeyiniz. Hamurunuzu soğuk ortamda ya da buzdolabında uzun süreli bekleterek mayalandırabileceğiniz gibi, işinizin çok acele olduğu durumda fırınınızı en düşük seviyeye ayarlayarak da çok kısa sürede mayalanma sağlayabilirsiniz. Yönteminizi kendiniz bulmalı ve kabarma sürecini de denetim altına almalısınız.

Uygun pişirme tavası ya da kabı seçiniz: Hamurun pişirileceği tava ya da kap iyi seçilemediği takdirde ikinci kabarma sonrası hamur taşabileceği gibi, kabı dolduramayıp yeterli pişmeyi de sağlayamayabilir. Bu nedenle tarifi iyi inceleyip, uygun kap seçimini gerçekleştiriniz.

Fırın raf yerini iyi seçiniz ve fırınınızı önceden ısıtınız: Fırında üzerinde pişmenin gerçekleşeceği rafı en alttan bir üst basamaktaki raf olarak seçmek yeteri olacaktır. Çok aşağı çektiğinizde üstünün kızarması gecikeceği gibi, yukarı aldığınızda da ekmeğin üstü yanabilecektir. Ayrıca hamuru fırına verdiğinizde fırın kabarmasını sağlamak amacıyla fırını tarifte verilen ısıya getirmek için yaklaşık 20 dk önceden açmanız ve önceden ısıtmış olmanız gerekmektedir.

Pişmenin kontrolü: Ekmeğin tam olarak pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bunun için ya bir proplu derece edinin ve ekmeğe saplayarak iç ısısını ölçünüz ya da üzerine bıçak batırarak nemli ve yapışık olup olmadığını kontrol ediniz. Saplanan bıçak çıkarıldığında üzerinde bulaşıklık kalmamaya kadar pişirmeyi sürdürünüz. Pişirme süreci uzun sürer ve ekmeğin üzeri koyu renk almaya başlarsa ekmeğin üzerinin yanmasını engellemek amacıyla pişirme kağıdı ya da alüminyum folyo ile örtünüz.

Ekmeklerin saklanması: Ekmeklerin yumuşak ya da kıtır kabuklu olmasına göre; yumuşak kabuklu ekmekler uygun naylon muhafazada, kıtır kabuklular ise hava almasına müsaade edecek kağıt torba ya da beze sarılı olarak üç güne kadar saklanabilir. Daha uzun süreli saklamak için dilimlenip, uygun poşet ile derin dondurucuya konulmalıdır. Derin dondurucudan çıkarıldıktan sonra 200 derecede 5-10 dk ısıtılınca ilk haline dönmüş olacaktır. Ekmeklerinizi buzdolabında saklamayınız çünkü bayatlamayı süratlendirecektir.

Olası Problemler, Sebepleri ve Öneriler

İlk kabarma esnasında yeterli hacmi kazanmamış, kabarıklık görülmüyor ya da mayalı hamur kokusu yok;

Mayanın konulması unutulmuş ya da

Mayanın son kullanım tarihi geçmiş, bayatlamış.

Yoğun, tıkız ekmek ya da yetersiz veya çok uzun süreli ve çok yavaş kabarma;

Maya bayat, işlevini yitirmiş,

Maya olması gerekenden çok daha az konulmuş,

Mayanın faaliyetini engelleyen malzemelerden çok fazla miktarda kullanılmış,

Karışım içinde beyaz un miktarı yetersiz kalmış,

Hamur olması gerekenden çok daha soğuk ortamda bekletilmiş,

Hamur malzemeleri olması gerekenden çok daha soğuk olarak kullanılmış,

Hamur yeterince kabarmasına fırsat tanınmadan fırınlanmış,

Tariifte çok fazla şeker kullanılmış,

Hamur, ikinci kabarması esnasında buzdolabında çok fazla (48 saatten fazla) bekletilmiş ve maya özelliğini kaybetmiş

Hamur, ikinci kabarma ya da fırınlama esnasında kabından taşmış;

Hamur, ikinci kabarmada çok bekletilmiş ya da sıcak odada bekletilerek mayanın faaliyeti hızlandırılmış,

Hataen fazla miktarda maya ilave edilmiş,

Hamura uygun olmayan, küçük hacimli tava kullanılmış,

Hamur cıvık ve yumuşak hazırlanmış

Ekmekte krater görüntüsü var ya da tamamen çöküyor;

Hamur fırınlanmadan önce aşırı kabarmasına izin verilmiş,

Hamurun sıvı oranı yüksek olduğundan fazla kabarmış ve fırınlama esnasında gluten yapısı çökmüş,

Ekmek içi henüz hamur halinde iken fırından alınmış,

Ekmek yapışkan, peltemsi ya da ortada veya alt taraflarda ıslak doku görüntüsü veriyorsa;

Ekmek yeterince pişirilmemiş,

Malzeme ölçümlerinde hata yapılmış,

Fırın ısısı doğru ayarlanmamış ya da yeterince ısıtılamamış, ısı kaçışına sebep verilmiş,

Ekmek henüz demini almadan çok sıcak iken kesilmeye çalışılmış

Ekmek fırında tamamen pişmeden kabuk yanmış veya aşırı kavrulmuş;

Ekmek fırında yanlış rafta pişiriliyor,

Fırın ısısı çok yüksek seçilmiş,

Ekmek, tariflerde anlatıldığı şekilde üzeri örtülerek ısıdan korunmamış,

Kabuk solgun ya da karamelize görünmüyor;

Fırın ısısı düşük ya da ön ısıtma yeterli yapılmamış,

Üzerine sürülecek bulamaç ya da sıvılar unutulmuş,

Çok ince va açık renkli pişirme tavası kullanılmış

Ekmeğin tadı sası olmuş;

Tuz atılmamış ya da olması gerekenden az kullanılmış

Ekmeğin tadı çok ekşi, maya kokulu ya da yeterli lezzet yok;

Çok fazla maya kullanılmış,

Bayat malzeme kullanılmış,

Hamurun aşırı kabarmasına izin verilmiş,

Ekmek kuru ve kırıntılanıyor;

Katılan malzemeler ile hamurun kurumasına sebep olunmuş,

Yanlış tip un kullanılmış,

Beyaz un olması gerekenden daha az kullanılmış,

Ekmeğin şekli bozuk;

Tekniğine uygun çizilmemiş,

Homojen yoğrulmamış,

Fırına bırakma esnasında düzgün konulmamış ve sarsılmış,

Tava seçimi hatalı yapılmış

Örnek Tarifler:

Bu bölümde verilecek olan tarifler en kolay ekmek yapma metodlarından olup, hiçbir tarifte yoğurma gerekmediği gibi karıştırma ve bekmele sonrasında elle şekil vermeye de gerek yoktur. Hamurun uygun kaba yerleştirilmesi ve ikinci kabarmasının beklenmesi yeterlidir. Malzemelerin tamamı ilk karıştırma esnasında kullanılacaktır.

Ekmeklerin yapımında genel olarak izlenen yol;

Öncelikle kuru malzemeler uygun kabarma kabına konularak silikon ya da tel çırpıcı yardımı ile homojen hale gelinceye kadar çırpılır.

Arkasından tahta bir kaşık yardımı ile yavaş yavaş karıştırılırken bir taraftan da su ilave edilir. Kuru yer kalmayıncaya ve her tarafı ıslanmış oluncaya kadar birkaç dk tahta kaşık ile karıştırılır.

Bu aşamadan sonra uzun süreli mayalanma aşaması gelmektedir. Burası her ne kadar kitapta çok basit geçiştirilmiş ise de bu tekniğin en sıkıntılı yanı olarak görülmektedir. Hem bu,hem de ikinci kabarma aşamasında hamurun aşırı mayalanmasına izin verilmemelidir. Bunun için uzun süreli beklemelerde doğrudan buz dolabına kaldırıp üzeri bone ile kapatılmış olarak bekletilmeli, kullanımdan 4-8 saat kadar (Bu süre oda sıcaklığı ile ters orantılıdır) önce dışarı alınarak ilk mayalanmasını yapmasını sağlamalıdır.

Hamur, ilk kabarmasını tamamlamış durumda

İlk mayalanmasını tamamlayan hamur, spatula ile karıştırılır veya zarflama usulü katlanarak gluten gelişimi hızlandırılır.

Hamur bölünecek ise tezgah üzerine alınarak silikon spatula ile istenilen parçalara bölünür.

Bölünmüş olan hamur yine silikon spatula yardımı ile yağlanmış pişirme tavasına alınarak üzeri yine silikon spatula ile düzeltilir ve ikinci kabarmasına bırakılır.

İkinci kabarma için hamurun tavanın kenarlarına ulaşması ya da az bir miktar geçmiş olması yeterlidir.

Daha sonra önceden ısıtılmış fırına verilerek çok yüksek olmayan ısıda daha uzun süreli pişmesi sağlanır.

Uyarı: Aşağıda verilen tariflerde

1 Ölçü Kabı=150 gr

Olarak alınmıştır. Dolayısıyla verilen Un ağırlığını 150'ye bölerek kaç Ölçü Kabı olduğunu bulma imkanı vardır.

Kolay Beyaz Ekmekler

Tavasından çıkmış durumda

Kabuk ve Doku

Malzeme Listesi:

975 gr Beyaz Ekmeklik/Genel Amaçlı Un

3.5 Büyük Kaşık Granül Şeker

1 Büyük Kaşık Tuz

1/3 Ölçü Kabı Sıvıyağ

2 tam ¾ Ölçü Kabı Soğuk Su.

1 Küçük Kaşık İnstant Maya.

Yapılışı:

Kuru malzemeler uygun bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler kuru malzemelerin üzerine dökülerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırılır.

Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

Mayalanması tamamlanan hamur spatula ile karıştırılarak ikiye ayrılır ve yağlanmış büyük boy ekmek tavalarına alınır.

Üzeri spatula ile düzeltilerek üstü örtülü şekilde ikinci kabarması için 1.5-2.5 saat arası bekletilir. Buz dolabında bu süre 24 saate kadar çıkabilmektedir.

Fırınlama işleminden 15 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 220 dereceye ayarlayınız.

Fırına vermeden önce fırın ısısını 200 dereceye düşürüp 35 ila 45 dk arası pişiriniz. Kabuk fazla kızarırsa üzerine pişirme kağıdı ya da aluminyum folyo sererek pişirmeye devam ediniz. Ekmeğin üzerine sapladığınız bıçakta bulaşık kalmayıncaya kadar 10 ila 20 dk arası pişirmeye devam ediniz.

Pişen ekmek tavasından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Kıtır Kabuklu Köy Ekmeği

Kapalı kapta pişen ekmek örneği

Kapalı kapta pişen ekmekler kendi buharıyla piştiklerinden hem doku, hem de kabuk olarak farklılık arz etmektedirler. Uygulama sonrasında tava ekmeği ile farklılıklar daha iyi anlaşılabilecektir. Kap olarak cam, çelik, döküm, toprak kaplar uygundur.

Malzeme Listesi:

600 gr Beyaz Ekmeklik/Genel Amaçlı Un

1 Büyük Kaşık Granül Şeker

2 Küçük Kaşık Tuz

2 Ölçü Kabı Soğuk Su.

¾ Küçük Kaşık İnstant Maya.

Yapılışı:

Kuru malzemeler uygun bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler kuru malzemelerin üzerine dökülerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırılır Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

Mayalanması tamamlanan hamur spatulası ile kenarları ortaya gelecek şekilde zarflama uzulü katlanır ve altı yağlanmış, üstü de örtülü şekilde ikinci kabarması için 1.5-2.5 saat arası bekletilir. Buz dolabında bu süre 24 saate kadar çıkabilmektedir.

Fırınlama işleminden 20 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 230 dereceye ayarlayınız. Hemen arkasından ızgara üzerine içinde ekmeğin pişirileceği uygun kap konularak ısıtılması sağlanır.

İkinci kabarmasını tamamlamış hamur, fırında ısınmış olan kaba dikkatlice konularak kapağı kapalı bir halde gecikmeksizin fırına verilir.

Fırına vermeden önce fırın ısısını 220 dereceye düşürüp 55 dk pişiriniz. Pişirme kabının kapağını dışarı alarak üstü açık biçimde 10-15 dk daha pişirilir.

Pişen ekmek tavasından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Arzu edilirse:

1 Ölçü Kabı ayıklanmış ve doğranmış zeytin,

3 Büyük Kaşık Biberiye (taze, kıyılmış)

Kuru malzemenin üzerine sıvılar dökülürken ilave edilip, beraberce karıştırılır.

Hafif Tam Buğday Ekmeği

Malzeme Listesi:

450 gr Beyaz Ekmeklik/Genel Amaçlı Un

150 gr Tam Buğday Unu

3 Büyük Kaşık Granül Şeker

1 tam ¾ Küçük Kaşık Tuz

1/3 Ölçü Kabı Sıvıyağ

2 Ölçü Kabı + 1 Büyük Kaşık Soğuk Su.

¾ Küçük Kaşık İnstant Maya.

Yapılışı:

Kuru malzemeler uygun bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler kuru malzemelerin üzerine dökülerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırılır.

Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

Mayalanması tamamlanan hamur spatula ile zarf usulü katlanarak büyük boy ekmek tavasına alınır.

Üzeri spatula ile düzeltilerek üstü örtülü şekilde ikinci kabarması için 1.5-2.5 saat arası bekletilir. Buz dolabında bu süre 24 saate kadar çıkabilmektedir.

Fırınlama işleminden 15 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 190 dereceye ayarlayınız.

Fırına vermeden önce fırın ısısını 190 dereceye düşürüp 50 ila 60 dk arası pişiriniz. Kabuk fazla kızarırsa üzerine pişirme kağıdı ya da aluminyum folyo sererek pişirmeye devam ediniz. Ekmeğin üzerine sapladığınız bıçakta bulaşık kalmayıncaya kadar 10 ila 20 dk arası pişirmeye devam ediniz.

Pişen ekmek tavasından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Arzu Edilirse;

300 gr Beyaz Ekmeklik/Genel Amaçlı Un

300 gr Tam Buğday Unu

Kullanılmak süretiyle daha aromalı ve lifli zengin Tam Buğday Ekmeğini de aynı şekilde yapmak mümkündür.

İngiliz Muffin Ekmeği

Malzeme Listesi:

750 gr Genel Amaçlı Un

1 Büyük Kaşık Granül Şeker

2 Küçük Kaşık Tuz

1/3 Ölçü Kabı Süttozu

2.5 Büyük Kaşık Sıvıyağ

2 tam 2/3Ölçü Kabı Soğuk Su.

1 Küçük Kaşık İnstant Maya.

Yapılışı:

Kuru malzemeler (süt tozu hariç) uygun kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler kuru malzemelerin üzerine dökülerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırılır Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

Mayalanması tamamlanan hamura süt tozu karıştırılır ve spatula ile iyice karıştırılır.

Hamur ikiye bölünerek iki adet büyük boy ekmek tavasına alınır. Üzeri spatula yardımıyla düzleştirilir.

Üzeri spatula ile düzeltilerek üstü örtülü şekilde ikinci kabarması için 1.5-2.5 saat arası bekletilir. Buz dolabında bu süre 24 saate kadar çıkabilmektedir.

Fırınlama işleminden 15 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 200 dereceye ayarlayınız.

Fırına vermeden önce fırın ısısını 190 dereceye düşürüp 30 ila 40 dk arası pişiriniz. Kabuk fazla kızarırsa üzerine pişirme kağıdı ya da aluminyum folyo sererek pişirmeye

devam ediniz. Ekmeğin üzerine sapladığınız bıçakta bulaşık kalmayıncaya kadar 10 ila 20 dk arası pişirmeye devam ediniz.

Pişen ekmek tavasından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Arzu Edilirse;

600 gr Beyaz Genel Amaçlı Un

150 gr Tam Buğday Unu

¾ Ölçü Kabı Kuru Üzüm (Süt tozu karıştırılırken ilave edilecek)

Kullanılmak süretiyle daha aromalı ve lifli zengin Tam Buğdaylı Kuru Üzümlü İngiliz Muffin Ekmeğini de aynı şekilde yapmak mümkündür.

Kolay Dört Tahıllı Ekmek

Kapalı kapta pişen ekmekler kendi buharıyla piştiklerinden hem doku, hem de kabuk olarak farklılık arz etmektedirler. Uygulama sonrasında tava ekmeği ile farklılıklar daha iyi anlaşılabilecektir. Kap olarak cam, çelik, döküm, toprak kaplar uygundur.

Malzeme Listesi:

500 gr Beyaz Ekmeklik/Genel Amaçlı Un

75 gr Mısır Unu

50 gr Yulaf Unu

½ Ölçü Kabı Yulaf Ezmesi

1 Büyük Kaşık Granül Şeker

2 Küçük Kaşık Tuz

2 Ölçü Kabı Soğuk Su.

¾ Küçük Kaşık İnstant Maya.

Yapılışı:

Kuru malzemeler uygun bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır.

Sıvı malzemeler kuru malzemelerin üzerine dökülerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırılır.

Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

Mayalanması tamamlanan hamur spatulası ile kenarları ortaya gelecek şekilde zarflama uzulü katlanır ve altı yağlanmış, üstü de örtülü şekilde ikinci kabarması için 1.5-2.5 saat arası bekletilir. Buz dolabında bu süre 24 saate kadar çıkabilmektedir.

Fırınlama işleminden 20 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 230 dereceye ayarlayınız. Hemen arkasından ızgara üzerine içinde ekmeğin pişirileceği uygun kap konularak ısıtılması sağlanır.

İkinci kabarmasını tamamlamış hamur, fırında ısınmış olan kaba dikkatlice konularak kapağı kapalı bir halde gecikmeksizin fırına verilir.

Fırına vermeden önce fırın ısısını 220 dereceye düşürüp 50 dk pişiriniz. Pişirme kabının kapağını dışarı alarak üstü açık biçimde 15-20 dk daha pişirilir.

Pişen ekmek tavasından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Beyaz Çarşı Ekmeği

Malzeme Listesi:

450 gr Beyaz Ekmeklik + 100 gr ihtiyaca binaen ilave

2.5 Büyük Kaşık Granül Şeker

1.5 Küçük Kaşık Tuz

3 Büyük Kaşık Tereyağ (oda sıcaklığında)

1 tam 3/4 Ölçü Kabı Soğuk Su.

¾ Küçük Kaşık İnstant Maya.

¼ Ölçü Kabı Süt tozu

1 adet Büyük Yumurta (çırpılmış)

Yapılışı:

Kuru malzemeleri (süt tozu hariç) uygun kapta karıştırınız.

Sıvı malzemeleri (Yumurta ve tereyağ hariç) ayrı bir kapta karıştırınız.

Sıvı malzemeleri Kuru malzemelerin üzerine dökerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırınız.

Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

Mayalanması tamamlanan hamurun içine başlangıçta ilave edilmeyen tereyağ, süt tozu ve yumurtanın 2/3'ü ilave edilerek iyice karıştırılır.

Spatula ile zarf usulü katlanarak büyük boy ekmek tavasına alınır.

Üzeri spatula ile düzeltilerek kalan yumurta, hamurun üzerine sürülür. Üstü örtülü şekilde ikinci kabarması için 1.5-2.5 saat arası bekletilir. Buz dolabında bu süre 24 saate kadar çıkabilmektedir.

Fırınlama işleminden 15 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 190 dereceye ayarlayınız.

Fırına vermeden önce fırın ısısını 190 dereceye düşürüp 40 ila 50 dk arası pişiriniz. Kabuk fazla kızarırsa üzerine pişirme kağıdı ya da aluminyum folyo sererek pişirmeye devam ediniz. Ekmeğin üzerine sapladığınız bıçakta bulaşık kalmayıncaya kadar 10 ila 15 dk arası pişirmeye devam ediniz.

Pişen ekmek tavasından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Günlük Fransız Ekmeği

Doku

Malzeme Listesi:

500 gr Beyaz Ekmeklik/Genel Amaçlı Un

1.5 Küçük Kaşık Tuz

1.5 Ölçü Kabı Soğuk Su.

¾ Küçük Kaşık İnstant Maya.

Yapılışı:

Kuru malzemeleri uygun kapta karıştırınız.

Su, Kuru malzemelerin üzerine dökülerek tahta kaşık veya spatula ile iyice karıştırılır.

Hamur çok cıvık olursa un ilave edilerek yumuşak kulak memesi kıvamı yakalanır.

Buzdolabında iki güne, dışarda ise oda sıcaklığına uygun olarak 8 saate kadar bekletilebilir.

İlk mayalanmasını tamamlamış olan hamur unlanmış çalışma tezgahı üzerine alınarak iki parçaya bölünür, top haline getirilerek 10 dk dinlendirilir.

Dinlenen parçalar 25 cm uzunluğunda somun şekli verilerek pişirme kağıdı serili fırın tepsisinin üzerine yerleştilir ve keskin bir bıçak ile verevine 4-5 çizgi çekilir. Çizgi derinliği yarım cm kadar olmalıdır.

Hamurların üzeri örtülerek 45-75 dk kadar iki katına kabarması beklenir. Arzu edilirse 24 saate kadar buz dolabında da saklanabilir.

Fırınlama işleminden 20 dk önce ızgarayı en alttan ikinci rafın üzerine koyarak sıcaklığı 450 dereceye ayarlayınız.

Fırına vermeden önce fırın içine su püskürteci ile 10-12 kez su püskürtülerek gerekli nem sağlanır. Hamur, pişirme kağıdı ve tepsi ile birlikte ızgara üzerine konularak 20 ila 25 dk arası pişiriniz. Kabuk fazla kızarırsa üzerine pişirme kağıdı ya da aluminyum folyo sererek pişirmeye devam ediniz. Ekmeğin üzeri yeterince kızarıncaya kadar ilave 5-10 dk daha pişirilebilir.

Pişen ekmekler fırından dışarı alınarak ızgara üzerinde soğutulur.

Bu kılavuz,

tarafından hazırlanmış olup,

bu Kılavuz dâhilinde kayıtlı hiç bir bilgi, fotoğraf ve çizimler http://www.ekmeksanati.info sitesi sahibinin yazılı izni olmadıkça değiştirilemez, dağıtılamaz, çoğaltılamaz, iktibas edilemez, yayınlanamaz.

Bu kılavuzda yer alan materyallerin yetkisiz kullanımı veya dağıtımı, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Yasası kapsamına girmektedir.

(Yorum, öneri ve sorularınız için: ekmeksanati@hotmail.com)

2 0 1 0

http://www.ekmeksanati.com