EYM'nize Hayran Bırakacak 69 Uygulamalı Tarif

Bu dokümanda yer alan tariflerin hazırlanmasında:

Rébecca Pugnale'nin

"Pour Le Plaısır De Recevoır, La Machine À Pain: 100 Recettes"

İsimli eserinden faydalanılmıştır. Orijinal tarifler ve burada yer almayanlar için

Lütfen kitabı satın alınız.

http://www.ekmeksanati.com

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

İçindekiler

GELENEKSEL EKMEKLER _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

1. Temel Beyaz Ekmek _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
2. Fransız Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
3. İtalyan Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
4. Köy Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
5. Çavdar Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
6. Kepek Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
7. Tam Buğday Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
8. Hafif Tam Buğday Ekmeği _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
9. Yulaflı Ekmek _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
10. 7 Tahıllı Ekmek _____ Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

http://www.ekmeksanati.com

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

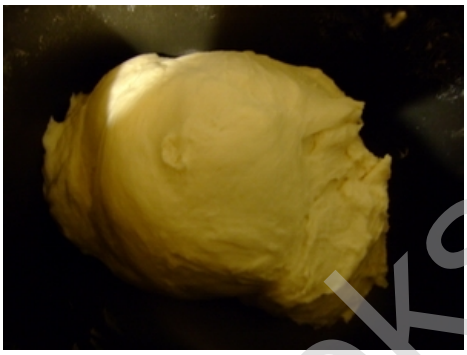
EYM'de Adım Adım Ekmek Yapımı:

1. Her daim Besmeleyle başlamayı unutmayınız.
2. Kazanın şaftına yoğurma bıçağını takınız ve bastırarak iyice yerleştiriniz.
3. Kullanılacak malzemeyi tartarak/ölçerek hazırlayınız.
4. Malzemelerin oda sıcaklığında olmalarına özen gösteriniz.
5. Önce sıvıları, arkasından tuz ve şekeri ilave ediniz.
6. Sıvının üzerini kapatacak şekilde unun yarısını dökünüz.
7. Maya hariç diğer malzemeleri serpiştiriniz.
8. Unun geri kalanını boşaltarak alttaki malzemeleri kapatınız.
9. En son mayayı koyunuz.
10. Ekmek kazanını dikkatlice EYM'nin içine yerleştiriniz.
11. Uygun programı seçip çalıştırınız.
12. Karıştırma sonrası yoğurmaya başladığı anda MUTLAKA KIVAM KONTROLÜ yapınız. Azar azar su veya un ilavesi ile KULAK MEMESİ kıvamını yakalayınız.
13. EYM kazanı içine silikon spatuladan başka bir karıştırma malzemesi sokmayınız.
14. Program bitince 10 dk kadar bekleyiniz.
15. EYM üzerindeki anahtarı kapatınız (varsa), fişini çekiniz.
16. Altı boş ızgara nihale üzerinde pamuklu beze sararak dinlendiriniz.
17. EYM kazanını suyla durulayarak gerek bıçakta, gerek şaftta, gerekse de kazanda kırıntı ve bulaşık kalmasına engel olunuz, elinizde kazanın altından şaftı birkaç kez döndürerek parça sıkışmasına ve katılaşmasına engel olunuz.
18. Kesmeden önce en az 1 saat bekletiniz.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

Hangi tarif olursa olsun uygulama esnasında yapılması gerekenler:

EYM çalışmaya başladığında karıştırma ve ilk yoğurma aşamasında mutlaka takip edilmelidir. Yoğurmaya başladıktan bir kaç dakika sonra oluşan hamurun kıvamı kontrol edilmeli, hamur topanı olamamış ve kenarlarda bolca un kalmış ise Büyük Kaşık ile su ilavesi (azar azar) yapılmalıdır. Tam tersi, hamur çok cırk ise ve hamur topanı oluşturamıyor ise yine aynı şekilde Büyük Kaşık ile un ilavesi (azar azar) yapılmalıdır. Unun ya da suyun daha büyük bir kaptan boşaltılması esnasında kazara tamamının kazan içine boşalması durumu olabilir, bundan kaçınmak gerekir.



Hamur, EYM kazanında sert olmayan bir top kıvamını almalıdır. Aksi takdirde ekmeğiniz başarılı olmayacaktır. Video görüntüsü için:
http://ekmeksanati.com/documents/tek_ve_c7ift_bfde7aklfd_eym.html

Başarılı bir ekmek için MUTLAKA hamurun "kulak memesi" diye tabir edilen kıvamda olması gerekir. Katı hamurun ekmeği sıkı ve hacimsiz olur, cırk hamurun ekmeği ise pişmeye başladığında çöker, krater halini alır.

Sinyal sesinden sonra katkı yapılan tariflerde sonradan yapılan limon ya da portakal kabuğu rendesi ya da elma kurusu, ayıklanmış zeytin gibi katkıların hamurun kıvamını değiştirmesine müsaade edilmemelidir. Özellikle bu aşamada hamurun katılan malzemeler dolayısı ile cırklaşma durumu söz konusu olabilir, bu da neticede hamurun kıvamını bozduğundan başarılı bir ekmeğin yapılmasına engel olacaktır.

Not: Tarifler http://ekmeksanati.com/documents/109.html sayfasında uygulanmakta ve başarılı sonuçlar alınmaktadır.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

Ölçeklerin Uygulanması

1 Ölçü Kabı: 240 ml

Elenmemiş 1 Ölçü Kabı Un: 140-150 gr

1 Ölçü Kabı: Standart 1 Cup'a karşılık gelmektedir. Piyasada 200 ml – 450 ml tüm Ölçü Kapları 1 CUP (Su bardağı) olarak geçmesine rağmen, tariflerde adı geçen Cup/Ölçü Kabı ölçüsü 240 ml'ye karşılık gelmektedir.

1 Ölçü Kabı'nın Ekmeklik Un olarak karşılığı: Şayet Un elenmiş ise (Ölçü Kabına havalandırarak alınırsa) 125 gr, Şayet Un elenmemiş ise (Ölçü Kabına havalandırmadan alınırsa) 140-150 grdır.

Sol taraf (dolu olan) Büyük Kaşık (15 ml), sağ taraf (boş olan) Küçük Kaşık (5 ml)

Büyük Kaşık olarak adlandırılan ölçü, TBSP/Yemek Kaşığı/Büyük Ölçü Kaşığı 'na karşılık gelmektedir ve 15 ml'dir.

Küçük Kaşık olarak adlandırılan ölçü, tsp/Çay veya Tatlı Kaşığı/Küçük Ölçü Kaşığı 'na karşılık gelmektedir ve 5 ml'dir.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

Uygulanmuş Tarif Örnekleri

Fransız Ekmeği Uygulaması

Köy Ekmeği Uygulaması

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

GELENEKSEL EKMEKLER

1. Temel Beyaz Ekmek

Bir Büyük Kaşık "tarhun" ilave edilmiştir.

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada ekmeğinizi pişiriniz.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

2. Fransız Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Fransız Ekmeği, lezzeti çok beğenilen ve her tür yemeğin yanında gidebilen, bizim damak tadımıza uygun bir ekmektir. Yağ içermediği için çabuk kurur, mümkün olduğunca kısa sürede tüketilmelidir.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

3. İtalyan Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	220	280	320
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Zeytin yağı (Büyük Ölçek)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

İtalyan Ekmeği her gün sofranızda rahatlıkla yer bulabilecek lezzette ekmeklerdendir. Fransız ekmeğine nazaran daha geç bayatlar.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

4. Köy Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	320	400	480
Çavdar Unu (gr)	40	50	60
Tam Buğday Unu (gr)	40	50	60
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Zengin içerikli Köy Ekmeği her yemeğin yanında yenebileceği gibi, aynı zamanda arzu edilen aromatik bitki ya da baharatlarla da zenginleştirilebilir. Rustik yapısı sayesinde her türlü katkıya (kurutulmuş domates, ceviz, vb.) imkan sağlar.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

5. Çavdar Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	280	350	420
Çavdar Unu (gr)	120	150	180
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Çavdar unu gluten barındırmadığı için diğer ekmeklere nazaran kısmen daha hacimsiz ve tıknaz olur. Çavdar ununun getirdiği farklı lezzet, özellikle deniz mahsülleri ile birlikte değişik bir tat verir.

http://www.ekmeksanati.com

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

6. Kepek Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	250	310	370
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	360	450	540
Kepek (gr)	40	50	60
Tam Buğday Unu (gr)	40	50	60
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

* Kepek Ekmeği, barındırdığı zengin fiber sayesinde sindirime faydalı, mide dostu ekmeklerdendir.

http://www.ekmeksanati.com

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

7. Tam Buğday Ekmeği

Program: Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	200	250	300
Tam Buğday Unu (gr)	200	250	300
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Yoğrulmanın ilk 10 dk sonrasında hamur kıvamını kontrol ediniz. Tam buğday unu, normal una nazaran daha fazla su tutabilir, dolayısı ile hamur kuru kalabilir. İhtiyaç var ise az miktarda su ilave ediniz.

Tam buğday ununundan yapılan ekmek, beyaz undan yapılana nazaran biraz daha küçük hacimli ve tıknazdır. Dolayısı ile ekmeğinizin çok fazla kabarmasını beklemeyiniz, bu durum normaldir.

Tam buğday ekmeği zengin aroması ile içine aromatik bitkiler, baharatlar ya da benzeri malzemeleri ilave ederek daha zengin ekmekler meydana getirebilirsiniz.

Tereyağ ve bal ile kahvaltıda mükemmel gider.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

8. Hafif Tam Buğday Ekmeği

Program: Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	300	350	400
Tam Buğday Unu (gr)	100	150	200
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Yoğrulmanın ilk 10 dk sonrasında hamur kıvamını kontrol ediniz. Tam buğday unu, normal una nazaran daha fazla su tutabilir, dolayısı ile hamur kuru kalabilir. İhtiyaç var ise az miktarda su ilave ediniz.

Tam buğday ununundan yapılan ekmek, beyaz undan yapılana nazaran biraz daha küçük hacimli ve tıknazdır. Dolayısı ile ekmeğinizin çok fazla kabarmasını beklemeyiniz, bu durum normaldir.

Tam buğday ekmeği zengin aroması ile içine aromatik bitkiler, baharatlar ya da benzeri malzemeleri ilave ederek daha zengin ekmekler meydana getirebilirsiniz.

Tereyağ ve bal ile kahvaltıda mükemmel gider.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

9. Yulaflı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Yulaf, ezilmiş (gr)	50	60	70

Sinyal sesinden sonra Yulaf ezmesi yerine Yulaf Unu ve yanında kurutulmuş meyveler, aromatik bitkiler, baharatlar, kuru üzüm, ceviz vb. de ekleyebilirsiniz. Enerji verici ve kendine has tadıyla besleyici bir ekmektir.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

10. 7 Tahıllı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük ölçek)	1	1.5	2
Şeker (Küçük ölçek)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Ölçek)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	200	250	300
7 Tahıllı Un (gr)	200	250	300
İnstant Maya (Küçük ölçek)	1	1.5	2

Şayet 7 tahıllı un bulamazsanız karışımı kendiniz şöyle hazırlayabilirsiniz:

Her birinden 30'ar gr olmak şartıyla; Mısır, çavdar, yulaf, arpa, karabuğday, soya ve pirinç unlarını karıştırabilirsiniz. Sinyal sesinden sonra da toplamda 50 grı geçmeyecek şekilde; kahverengi ve sarı keten, darı, ay çiçeği, susam ve haşhaş tohumlarını ekleyebilirsiniz.

7 Tahıllı Ekmek, et yemekleri yanında mükemmel gittiği gibi, kahvaltıda tereyağı ile de mükemmel bir çift oluşturur.

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info

Kıymetli Ekmek Dostu,

Kitabın tamamı için ;

Ekmek Dostlarının buluşma platformu olan

http://www.ekmeksanati.info

Adresine lütfen kaydınızı yaptırınız ve bu kıymetli kitabı indiriniz.

Bu sayede EYM ve El Emeği (artizan) ekmek yapımı konusunda her türlü sorunuza cevap bulabilir veya bilgi paylaşımını gerçekleştirebilirsiniz.

Saygılarımla...

http://www.ekmeksanati.com

http://www.ekmeksanati.com - http://www.ekmeksanati.info