



ESSENZO

*BMI301 / BMI309 EKMEK YAPMA MAKİNESİ
PIŞİRME KİTAPÇIĞI*

PÜF NOKTALARI VE TARİFLER



EKMEK PİŞİRİKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR:

- Başarılı ekmeğin pişirme için eklenecek her malzeme önemli olduğundan, malzemelerin doğru ölçülmesi de en az malzemelerin hangi sırada ekleneceği kadar önemlidir.
- Sıvılar, un, tuz, şeker ve maya gibi önemli malzemeler, ekmeğin hamuru ve ekmeğin yapılışında başarılı bir sonuç elde edilmesi için büyük önem taşırlar. Malzemeler her zaman doğru miktarlarda ve doğru oranlarda kullanılmalıdır.
- Ekmeğin hemen hazırlanacaksa kullanılacak malzemeler oda ısısında olmalıdır. Eğer "time" özelliği kullanılarak ekmeğin daha sonra pişmek üzere hazırlanıyorsa, mayanın çok erken kabarmaya başlamasını önlemek amacıyla soğuk malzemeler kullanılmalıdır.
- Margarin, tereyağı ve süt ekmeğin tadını ve dokusunu değiştirecektir.
- Şeker miktarını %20 azaltın. Pişirme sonucunu olumsuz etkilemesizin ekmeğin kabuğunun daha ince ve açık renkli olmasını sağlar. Eğer daha yumuşak ve açık renkli bir ekmeğin kabuğu tercih ediyorsanız şekerini balla değiştirerek kullanabilirsiniz.
- Eğer ekmeğe tahıl tanesi ve tohum eklemek isterseniz, bu malzemeleri bir gece önceden ıslatmak daha başarılı sonuçlar almanızı sağlayacaktır.
- Eğer ekmeğe çeşitli malzemeler eklemek istiyorsanız(meve, fındık, tahıl tohumları, zeytin, kekik...), bunları makine istediğiniz malzemeleri katabileceğinizi bildiren sinyali verdikten sonra ekleyebilirsiniz. (Recipe/Jam) programında bu özellik yoktur). Eğer bu ek malzemeleri hamura sıyrıldan önce karıştırmanız pişirme işlemi sırasında parçalanıp ezilir ve aromalarını kaybedebilirler.
- Hızlı(Quick) ve Ultra Hızlı (Ultra fast) Programlarda ekmeğin nem ve ısıyla hareket eden kabarmaya tozu ve karbonat kullanılarak kısa süre içinde pişirilir ve ekmeğin dokusu biraz daha yoğun olur. Bu programlarda kullanılan su 45-50 derece sıcaklıkta olmalıdır. Eğer su sıcaklığı çok düşükse ekmeğin istenilen şekilde kabarmaz. Bunun yanında su sıcaklığı çok yüksek olursa kabarmaya işleminden önce mayalar ölür ve bu da pişirme performansını önemli ölçüde etkiler.
- Pişirme işlemi sırasında ekmeğin yapma makinesinin kapağının açılması, içerideki sıcaklığı etkileyeceğinden ekmeğin kabarmasını ve pişmesini olumsuz etkileyebilir. Pişirme işlemi takip etmek için makinenin üstündeki gözlem penceresi kullanılmalıdır.
- Ekmeğin piştikten sonra taze kalması için alüminyum folyoya sarılarak ya da plastik bir poşete konularak saklanmalıdır. Eğer gevrek kabuklu bir ekmeğiniz varsa saklandıktan sonra kabuk yumuşayacaktır. Dolayısıyla bu tür ekmeğin diğirmenine kadar usulü sarılmadan tutulması daha iyidir. Diğirmenden sonra ise mümkün olduğunca çabuk şekilde büyüğe bir kağıt torba içinde saklanırsa tazelikliğini koruyacaktır. İdeal olarak ekmeğin 2-3 gün içinde tüketilmelidir. Ekmeğin daha çabuk bayatlamasına neden olacağı için buzdolabında saklanması önerilmez.
- Ekmeğin hemen tüketilmeyecekse, buzdolabı poşetine konularak derin dondurucuda saklanabilir. Bu koşullarda saklanan ekmeğin 3 aya kadar tazelikliğini korur.

- Bu dokümandaki tarifler değişik ekmeğin büyüklükleri için verilmiştir. 680 gramlık ekmeğin büyüklüğü için Loaf Size düğmesinden 1.kademeyi (1.5LB), 910 gramlık ekmeğin için ise 2.kademeyi (2.0 LB) seçebilirsiniz. Arada bir miktar için Ev Yapımı (Home-Made) programını seçmeniz tavsiye olunur.

- Eğer verilen tariflerde kademe belirtilmemişse bu, var olan programlarda belirli bir kısıtlama bulunmadığını ve tarifleri küçük ya da büyük miktarlarda pişirebileceğinizi ifade eder.
- Pişirme işleminin sonucunu pek çok dış faktör (kireç bakımından yumuşak su, nemli hava, yüksek irtifa, malzemelerin kalitesi) de etkiler. Bu sebeple burada verilen tarifler, kullanıcılardan için birer referans niteliğindedir ve koşullara göre adapte edilebilirler. Eğer bir tarif ilk defa deniyorsanız ve başarısızlığa uğradıysanız hayal kırıklığına uğramadan sorunun nereden kaynaklandığını bulup farklı oranlarda malzemelerle tekrar deneyiniz.

- Eğer pişirme işleminden sonra ekmeğin renkleri görünüyorsa, ya da yeterince pişmediğini düşünüyorsanız Pişirme (Bake) programını kullanarak rengini kızartabilir ya da ekstra pişirme yapabilirsiniz. Bunun için Pişirme (Bake) programını seçtikten sonra "Time" düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.

Aşağıdaki tariflerin hepsinde kullanılacak yöntem, pişirme kabını makineden çıkararak içine önce su, süt, yumurta gibi sıvı; daha sonra un, tuz, şeker gibi katı maddeleri eklemektir. Daha sonra unun ortasına elinizle bir çukur açıp kuru mayayı buraya koyun. Pişirme kabını ekmeğin makinesinin içine takıp kapağını kapatın.

Menü'den kullanmak istediğiniz programı ayarlayıp ekmeğin kabuğunun rengini(Color) ve Sesli/Büyük/üçün(Load Size) seçin. Çihazı hemen çalıştırmak istemiyorsanız Time düğmesinden geçikme zamanını ayarlayın. Start/Stop düğmesine basarak programı başlatın.

Ölçüler:

- 1 Bardak= 250 ml
- 1 çorba kaşığı = 15 ml
- 1 tatlı kaşığı = 5 ml
- 1 paket kuru maya = 8g

ESSE Ekmeğin Yapma makinesizle birlikte ölçüm kaşığının da bir tarafı 1 tatlı kaşığı (sp) ölçüsündeyken diğer tarafı 1 yemek kaşığı (tbsp) ölçüsündedir.

Be Yaz Ekmeek**Program: FRENCH (FRANCAVA)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Su:	250 ml	300 ml
Tuz:	1,5 tortba kasığı	2 tartı kasığı
Şeker:	2 tortba kasığı	2,5 tortba kasığı
Durum buğıdayı irmik:	120 g	150 g
Ekmeek unu:	270 g	350 g
Kuru mayya:	1+1/4 tartı kasığı	1,5 tartı kasığı
Sıyı mayya:	2 tortba kasığı	2,5 tortba kasığı

Celeneksel Be Yaz Ekmeek**Program: BASIC (STANDARD)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Su:	250ml	330ml
Margarin veya tereyağı:	1 tortba kasığı	1,5 tortba kasığı
Tuz:	1 tartı kasığı	1+3/4 tartı kasığı
Sııı tozu:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Şeker:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Ekmeek unu:	450 g	520 g
Kuru mayya:	1+1/4 tartı kasığı	1,5 tartı kasığı

Ceviz&Kuru Üzümle Ekmeek**Program: BASIC (STANDARD)**

Öneri: Kuru üzümle ve cevizle ikinci ve cevizle ikinci yoğurma aşamasındaki seşli sıyvalı duyduktan sonra ilave ediniz.

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Su veya sııı:	250 ml	330 ml
Margarin veya tereyağı:	2 tortba kasığı	2,5 tortba kasığı
Tuz:	1,5 tartı kasığı	2 tartı kasığı
Şeker:	2 tortba kasığı	2,5 tortba kasığı
Ekmeek unu:	450 g	520 g
Kuru mayya:	1+1/5 tartı kasığı	1,5 tartı kasığı
Kuru üzüm:	50 g	75 g
Dovulmuş ceviz:	30 g	40 g

Tartı Ekmeek**Program: SWEET (TATLI HAMURLAR)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Taze sııı:	210ml	230ml
Margarin veya tereyağı:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Yumurta:	1 adet	2 adet
Tuz:	1 tartı kasığı	1 tartı kasığı
Bal:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Şeker:	3 tortba kasığı	4 tortba kasığı
Ekmeek unu:	450 g	520 g
Kuru mayya:	1 tartı kasığı	1,5 tartı kasığı

Tam Buğıday Ekmeegi**Program: WHOLE-WHEAT (TAM BUÇDAY EKMEGI)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Su:	250 ml	330 ml
Margarin veya tereyağı:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Tuz:	1 tartı kasığı	1 tartı kasığı
Şeker:	1 tartı kasığı	1 tartı kasığı
Ekmeek unu:	200 g	260 g
Tam buğıday unu:	200 g	260 g
Kuru mayya:	1 tartı kasığı	1+1/4 tartı kasığı

Patatesli Ekmeek**Program: BASIC (STANDARD)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910g
Su veya sııı:	170 ml	230 ml
Margarin veya tereyağı:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Yumurta:	1 adet	2 adet
Haşlanmış patates püresi:	120 g	150 g
Tuz:	1 tartı kasığı	1,5 tartı kasığı
Şeker:	2 tortba kasığı	3 tortba kasığı
Kuru mayya:	1 tartı kasığı	1 1/4 tartı kasığı
Ekmeek unu:	380 g	460 g

Kepek Ekmeegi**Program: WHOLE WHEAT (KEPEK EKMEGI)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Su:	150ml	220ml
Şeker:	2,5 tortba kasığı	3 tortba kasığı
Tuz:	1 tartı kasığı	1 tartı kasığı
Tereyağı veya margarin:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Yumurta:	1 tortba kasığı	1,5 tortba kasığı
Kepek unu:	2 adet	2 adet
Kepek unu:	380 g	500 g
Kuru mayya:	2,5 tartı kasığı	4 tartı kasığı

KARBONATLI İRLANDA EKMEGI**Program: Quick (HIZLI PROGRAM)**

Yayık ayrıntı:	220 ml
Yumurta:	2
Sıyı yağ:	2 tortba kasığı
Un:	500 g
Şeker:	1/2 bardak
Karbonat:	1 tortba kasığı
Tuz:	1/2 tartı kasığı
Kuru üzüm:	1 bardak

MISIR EKMEGI**Program: Quick (HIZLI PROGRAM)**

Sııı:	120 ml
Yumurta:	3
Margarin veya tereyağı:	1/3 bardak
Şeker:	1/4 bardak
Tuz:	1 tartı kasığı
Un:	350 g
Mısır unu:	140 g
Kabartma tozu:	5 tartı kasığı

HAVUÇLU EKMEK**Program: BASIC (STANDARD)**

SOMUN AGRILGI	680 g	910 g
Su:	250 ml	310 ml
Tereyağı:	1,5 tortba kasığı	2 tortba kasığı
Ekmeek unu:	450 g	520 g
Kıyık doğranmış havuç:	56 g	70 g
Tuz:	1 tartı kasığı	1 tartı kasığı
Şeker:	2 tortba kasığı	2,5 tortba kasığı
Kuru mayya:	1 tartı kasığı	1+1/4 tartı kasığı

Klasik Fransuz Ekmeği Program: FRENCH (FRANCAIA)

SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Su:	230 ml	300 ml
Tuz:	1 tatlı kaşığı	1+1/3 tatlı kaşığı
Şeker:	3/4 çorba kaşığı	1 çorba kaşığı
Şeker:	2 çorba kaşığı	2,5 çorba kaşığı
Ekmeğin unu:	390 g	500 g
Kuru maya:	1+1/4 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Sıvı yağ:	1 çorba kaşığı	2 çorba kaşığı

Pesto Soslu Ekmeğin (Çok Hızlı) Program: Ultra-fast (ULTRA HIZLI PROGRAM)

SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Su, 48°C (ılık)	270 ml	340 ml
Harz pesto sosu:	3 çorba kaşığı	1/2 bardak
Sıvı tozu:	1+1/3 çorba kaşığı	2 çorba kaşığı
Şeker:	1+1/3 çorba kaşığı	2 çorba kaşığı
Tuz:	1/2 tatlı kaşığı	2/3 tatlı kaşığı
Ekmeğin unu:	380 g	500 g
Pançuralmış tane karnibiter	1 çorba kaşığı	1+1/3 çorba kaşığı
Kuru maya:	3 tatlı kaşığı	4 tatlı kaşığı

Peynirli-Biberli Ekmeğin (Çok Hızlı) Program: Ultra-fast (ULTRA HIZLI PROGRAM)

SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Su, 48°C (ılık)	230 ml	300 ml
Yumurta, keçi peyniri:	40g	55g
Sıvı tozu:	2 çorba kaşığı	3 çorba kaşığı
Şeker:	2,3 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Pançuralmış tane karnibiter:	2 çorba kaşığı	3 çorba kaşığı
Ekmeğin unu:	1 çorba kaşığı	1+1/3 çorba kaşığı
Kuru maya:	410 g	520 g
Sıvı yağ:	3 tatlı kaşığı	4 tatlı kaşığı
	1 çorba kaşığı	2 çorba kaşığı

GRANBERY VE CEVİZLİ EKMEK

Program: SWEET (TATLI HAMURLAR)		
SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Sıvı:	120 ml	160 ml
Yumurta:	2	2
Tereyağı:	4 çorba kaşığı	5 çorba kaşığı
Şeker:	4 çorba kaşığı	5 çorba kaşığı
Tuz:	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Limona kabuğu:	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Ekmeğin unu:	380 g	500 g
Kuru maya:	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı

ZENGİN TATLI EKMEK

Program: SWEET (TATLI HAMURLAR)		
SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Su:	120 ml	190 ml
Yumurta:	2	3
Sıvı yağ:	2 çorba kaşığı	3 çorba kaşığı
Şeker:	2 çorba kaşığı	3 çorba kaşığı
Tuz:	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Ekmeğin unu:	400 g	520 g
Kuru toz:	50 g	75g
Dövülmüş ceviz:	40 g	60 g
Kuru maya:	1 tatlı kaşığı	1+1/4 tatlı kaşığı

TARÇINLI KURU ÜZÜMLÜ CEVİZLİ EKMEK Program: SWEET (TATLI HAMURLAR)

SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Su:	220 ml	270 ml
Sıvı yağ:	2 çorba kaşığı	3 çorba kaşığı
Tarçın:	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Esmer şeker:	1 çorba kaşığı	1 1/3 çorba kaşığı
Kuru üzüm:	60 g	80 g
Ceviz:	60 g	80 g
Tuz:	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Kuru maya:	1 tatlı kaşığı	1+1/4 tatlı kaşığı

TATLI EKMEĞİ Program: SWEET (TATLI HAMURLAR)

SOMUN AĞIRLIĞI	680 g	910 g
Su:	100 ml	120 ml
Sıvı yağ:	140 ml	180 ml
Tuz:	2 çorba kaşığı	3 çorba kaşığı
Şeker:	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Ekmeğin unu:	4 çorba kaşığı	5 çorba kaşığı
Dövülmüş ceviz:	380 g	500 g
Kuru maya:	60 g	80 g
	1,5 tatlı kaşığı	1-3/4 tatlı kaşığı

ELMALI GEVEREK

Program: DESSERT		
Elma (orta boy)	6 adet	
Limona suyu:	1 tatlı kaşığı	
Esmer şeker:	1/2 bardak	
Un:	1/2 bardak	
Çabuk pişiren yulaf ezmesi:	1/3 bardak	
Tereyağı veya margarin (yumuşak):	6 çorba kaşığı	

PİRİNÇLİ PUDİNG

Program: DESSERT		
Yumurta (sarıları):	3	
Şeker:	1+3/4 bardak	
Haşlanmış pirinç:	1,5 bardak	
Şeker:	1/2 bardak	
Kuru üzüm (isteğe bağlı):	1/2 bardak	
Vanilya:	1 tatlı kaşığı	
Tarçın:	1 tatlı kaşığı	

REÇEL PROGRAM JAM (REÇEL)

Çiçek veya ananas:	4 bardak	
Nişasta:	3/4 bardak	
Şeker:	1-3/4 bardak	
Limona suyu:	3 çorba kaşığı	

BALLIK EKMEK

Program: CAKE (KEK)		
Yumurta:	4 adet	
Şeker:	160 g	
Tuz:	2/3 tatlı kaşığı	
Bal:	2,5 çorba kaşığı	
Sıvı:	2,5 çorba kaşığı	
Hazır kek unu (kendin kabarması için):	50 g	
Sıvı yağ:	4 çorba kaşığı	

Yapılışı:

1. Yumurta, şeker ve tuzu karıştırdıktan sonra balı ve sıvı yağları ilave edin.
2. Hazır kek ununu koyun ve karıştırın.
3. Sıvı ilave edin ve karıştırın.
4. Çihazın pişirme kabını yağladığınız sonra tüm karışımı içine yerleştirin; pişirmek için "cake" (kek) programına ayarlayın.