

Ekmek Yapma Makinesi (EYM)

Kullanım Kılavuzu

Ekmek Sanatı (EYM Dizisi - II)

2015



Bu Dokümanın hazırlanmasında;

<http://www.ekmeksanati.com>

<http://www.ekmeksanati.info>

Adreslerinde mevcut bilgilerden
faydalanılmıştır.

Ülkemizde satılan EYM'lerin büyük çoğunluğu kullanım kılavuzlarının

yeterli olmamasından kaynaklanan bilgi ve tecrübe eksikliği nedeniyle ya

ve kullanılamamakta ya da verimsiz kullanılmaktadır. Bu kılavuz söz

konusu eksikliği gidermek ve hemen her EYM'de uygulanabilecek şekilde,

adım adım temel bilgileri vermek amacıyla hazırlanmıştır.



İçerik, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat
Eserleri Yasasına tabiidir.

Bu kılavuz; EkmekSanatı site ve forumunda ekmek yapımı süreçlerinde mutluluk ve hayal kırıklıklarını her dem paylaşan, bilgi ve tecrübelerini kıskanmayıp aktarmaktan haz alan, yılmak bilmeyen, yeni lezzetler peşinde koşan, sevenlerini ve sevdiklerini çocukluğumuzun ekmekleri ile tanıştırmayı kendine görev bilmiş, bilinçli beslenmenin önemini kavramış amatör ruhlu, ancak gerçek profesyonel tüm;

Ekmek Dostlarına

adınmıştır.

İçindekiler

Ekmek Yapma Makinesi (EYM) nedir?.....	4
EYM ile çalışırken güvenliğin sağlanması.....	4
EYM'nin ana parçaları nelerdir?.....	5
EYM Nasıl Çalışır?	5
EYM ile birlikte gelen malzemeler ve standartları nelerdir?	9
EYM alındığında ilk olarak neler yapılmalıdır?	12
EYM ile birlikte kullanmak üzere neler alınmalıdır?	13
EYM'de kullanılan malzemeler ve kullanım şekilleri nelerdir?	15
Un	15
Un nasıl ölçülmeli?.....	17
Unu elemenin faydalari nelerdir?.....	17
Su	19
Tuz.....	19
Şeker.....	19
Süt ve süt mamullerinin etkisi	20
Maya	20
1. Instant Maya:.....	20
2. Aktif Kuru Maya:.....	21
3. Yaş Maya:	21
4. Ekşi Maya:	21
Hangi Mayayı nerede kullanmalıyım?	21
Sucaklıgn Mayalar üzerindeki etkileri.....	22
Hamur Konusunda Kısaca:	23
Ekmek kazanınızın kapasitesi ve kullanılacak maksimum un miktarı nasıl hesaplanır?.....	24
EYM İle Neler Yapılabilir?.....	25
EYM kumanda paneli ve işlevi nelerdir?	28
Kumanda Paneli Tuşları ve Görevleri Sırasıyla:	30
EYM'de ileri saate programlama nasıl yapılır?.....	30
EYM'de adım adım temel beyaz ekmek nasıl yapılır?.....	32
Günlük EYM Ekmegi Tarifi	32
Gerekli Malzemeler.....	32
Bu durumda uygun sıralama:.....	33
Malzemelerin Kazana Konulması:	34
EYM'de hamur kıvamı nasıl olmalıdır?	42
EYM'de adım adım Kek nasıl yapılır?.....	45
EYM ve EYM kazanının bakımı nasıl yapılmalıdır?	48
EYM'nin bakımı:	48
EYM kazanının bakımı	49
EYM Olası Hataları ve Çözüm Önerileri Tablosu	50
Her EYM'ye uygun garantiili tarifler:.....	51

Ekmek Yapma Makinesi (EYM) nedir?

EYM, içine konulan malzemeleri önceden yüklenmiş belirli programlar dâhilinde işleyen ve fırınlama görevini gören elektro-mekanik cihazdır.

Genel amacı; evde pratik olarak değişik ekmekler, kek ya da reçel yapmak, farklı amaçlarla hamurlar yoğurmak ve fırınlama hizmeti vermektir.

Temel işlevi olan ekmek ya da hamur yapımında başlangıçta yalnızca gerekli malzemeler yerleştirilir ve çalıştırılarak kıvam ayarı yapılır. EYM, malzemelerinizi karıştırır, yoğurur, kabartır, arada 2 defa yumruklar, sonuçta da fırınlar. Belirli bir süre sonunda hamurunuz ya da ekmeğiniz hazırda. Sizin başka bir şey yapmanız gerekmemektedir. Bu haliyle çok pratik ve temizlenmesi kolay bir cihazdır.

EYM ile çalışırken güvenliğin sağlanması:

EYM, elektrikli bir cihaz olduğu için kullanımında özen ve dikkat gösterilmelidir. Güvenli kullanım için;

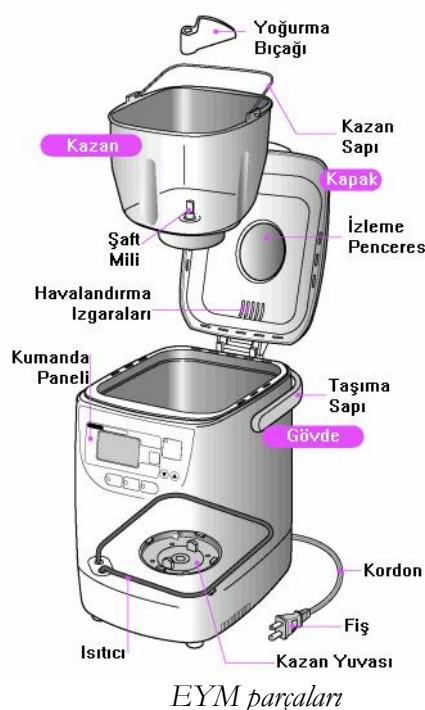
- Malzemeler ve kazan yerleştirildikten sonra açma-kapama tuşu kapalı konumda iken (off/kapalı durumunda) fisi topraklı prize takılmalı, bundan sonra açma-kapama tuşundan cihaz kapatılmalı, daha sonra fış prizden dikkatle çekilmelidir.
- Ekmek piştikten ya da süreç tamamlandıktan sonra önce açma-kapama tuşundan cihaz kapatılmalı, daha sonra fış prizden dikkatle çekilmelidir.
- EYM'nin, fırınlama esnasında dış yüzeyi ve kapağı ısınacağından dikkatli olunmalıdır.
- Fırınlama sonrası EYM kazanı ÇOK SICAK olacağından kesinlikle çiplak elle temas ettirilmemelidir, fırın eldiveni kullanılmalıdır.
- Rutubetli ortamda ya da ıslak yüzeyde kullanılmamalıdır.
- Çalışma esnasında üstü bez ya da benzeri bir örtü ile kapatılmamalıdır.
- EYM'de yoğurma bıçağı çalışırken elinizi kesinlikle kazan içine sokmayın, ciddi darbelere maruz kalabilirsiniz.
- EYM'nizin kesinlikle evde kullanım için üretildiğini, sanayi tipi ya da seri üretime uygun olmadığını akılınızdan çıkarmayınız.

EYM'nin ana parçaları nelerdir?

EYM;

- Kazanın içine konulduğu ve kumanda panelini üzerinde taşıyan, elektro-mekanik aksam ile ısıtıcı izgarayı içinde barındıran gövde,
- Gövdeyi, dolayısıyla EYM kazanını kapatan, üzerinde havalandırma izgaralarının bulunduğu ayrılmabilir kapak ve
- Karıştırma, yoğurma ve fırınlama işlemlerinin içinde gerçekleştirildiği Kazandan meydana gelir.

Aşağıdaki şekilde EYM parçaları daha detaylı olarak görülmektedir:



EYM Nasıl Çalışır?

EYM'lerin çalışma prensibi¹ (her ne kadar dışarıdan şekilleri farklı farklı görünse de) genel olarak birbirlerine çok benzemektedir ve gayet basittir. Ekmek kazanına uygun malzemeyi önerilen sırada koyduktan sonra program seçilerek doğrudan Kumanda paneli üzerindeki Start/Stop veya Başla/Dur butonuna basıldığında EYM genel olarak sırasıyla;

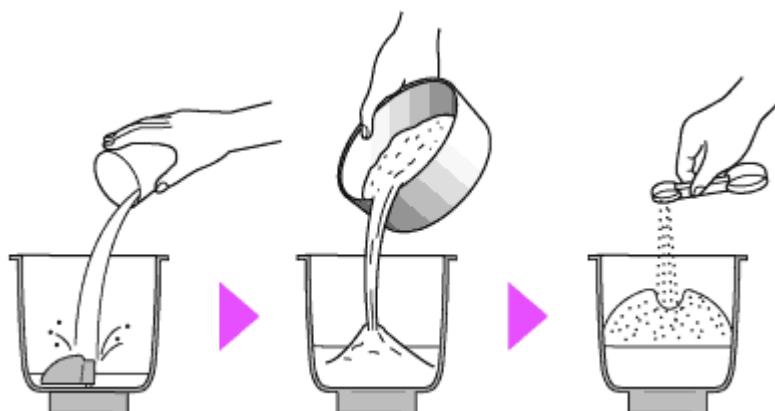
- Karıştırma,
- İlk Yoğurma

¹ Çizimler ve süreç Zojirushi'nin İnternet sayfasından alınmıştır.

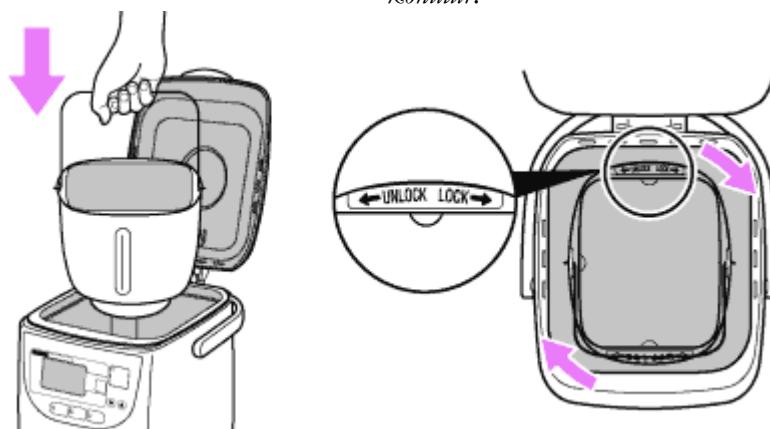
- Kısa bir Dınlendirme
- İlkinci Yoğurma
- İlk Kabarma
- Yumruklama
- İlkinci Kabarma
- Pişirme ve
- Sıcak Tutma

İşlemlerini sırasıyla gerçekleştirir.

Yoğurma esnasında çalışan motor, pişirme esnasında yerini EYM ısıticisine bırakır. Dolayısıyla EYM; yoğurma, yumruklama ve pişirme esnasında fasılalı olarak enerji harcar. Bu sanıldığı kadar yüksek bir değer değildir.



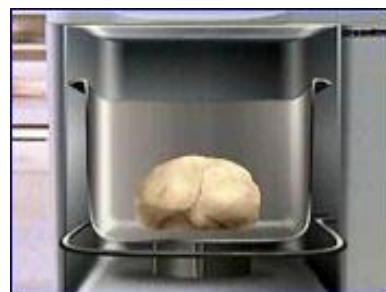
1. Ölçüsüne uygun olarak sırayla öncelikle sıvılar, arkasından katılar ve un, en üstte de maya kazana konulur.



2. Kazan, EYM gövdesine yerleştirilir ve yuvaraya kilitlenir.



3. Kazan, malzemeler konulduktan sonra yuvasına yerleştirilir.



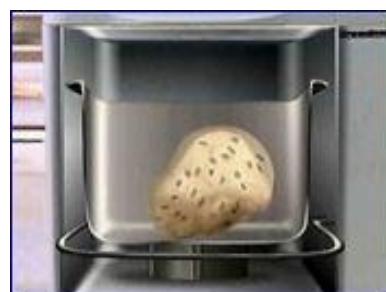
4. Karıştırma ve yoğurma yapılır.



5. Son 5 dakikada sinyal sesinden sonra ilave malzemeler konulur (isteğe bağlı)



6. İlk kabarma sonrası.



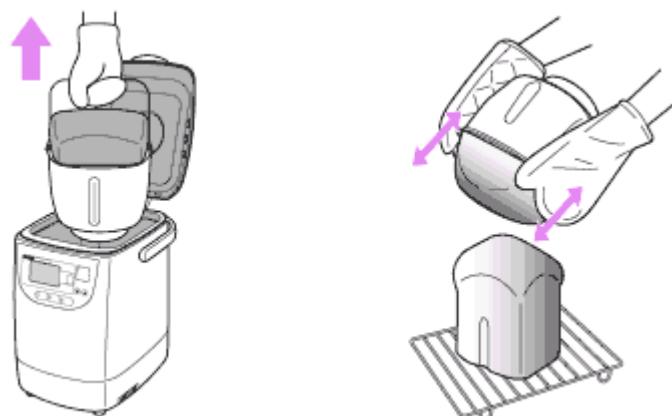
7. Ara yumruklama ve hamurun havasının çıkarılması, şekillendirme.



8. İkinci kabarma tamamlanmış, fırınlamaya hazır.



9. Isıtıcı derrede ve fırınlanma tamamlanmış, ekmek alınmaya hazır.



10. Kazan, EYM'den çıkarılır ve ızgara üzerinde soğutulur.



11. EYM'den çıkarılan ekmek ızgara üzerinde dinlendirilmekte.

EYM ile birlikte gelen malzemeler ve standartları nelerdir?

Her EYM'nin yanında mutlaka gelmesi gereken malzemeler şunlardır;

- Ölçü Kabı,
- Ölçü Kaşığı,
- Yoğurma Bıçağı ya da Bıçakları,
- Bıçak Çıkarma Teli ve
- Kullanım Kılavuzu.



Ölçü Kabı, içinde Ölçü Kaşığı ve Bıçak Çıkarma Teli ve yanında da Yoğurma Bıçağı görülmektedir.



Başka bir Markaya ait Ölçü Kabı, içinde Bıçak Çıkarma Teli, yanında Yoğurma Bıçağı ve Ölçü Kaşığı.

EYM'sini alanların tariflerde sıkıntı yaşamalarının en büyük sebebinin altında Ölçü Kaplarının standart olmaması **yatmaktadır**. "Cup" ya da "Bardak" olarak verilen ölçünün hacim olarak karşılığı 240 mililitre (ml) yani 1 Litrenin (1000 ml)

dörtte biri ($1/4$) kadardır. Kısacası 4 "Cup" ya da 4 "Bardak"; yaklaşık 1 Litreye karşılık gelmektedir. EYM'lerin yanında gelen "Cup"lar 200 ml, 240 ml, 250 ml, 300 ml, 360 ml ve 450 ml hacimlerinde olabildiğinden, diğer tariflerde görülen "Cup" ya da "Bardak" ölçüsü kullanıldığında hamurun kıvamı tutmamaktadır. **Tariflerde Cup, Bardak, Su Bardağı, Çay Bardağı vb gibi belirsiz tanımlar yerine kullanılan "Ölçü Kabı", standart 240 ml hacmindedir.**



Solda 200 ml, ortada 240 ml ve sağda 360 ml Ölçü Kapları görülmektedir. Standart olan ortadaki yani 240 ml olan Ölçü Kabıdır.

Ölçü kaşığı ise (genellikle) standarda uygun olarak bulunmaktadır. Ölçü Kaşığının iki tarafı mevcuttur. Bunlar;

Ölçü Kaşığının BÜYÜK tarafı: TBSP, Tablespoon ya da Yemek Kaşığı/Çorba Kaşığı gibi adlarla tanımlanmaktadır. Hacim olarak standart 15 mldir. Biz bu ölçüye "Büyük Kaşık" diyeceğiz.

Ölçü Kaşığının KÜÇÜK tarafı: tsp, Teaspoon ya da Çay Kaşığı/Tatlı Kaşığı gibi adlarla tanımlanmaktadır. Hacim olarak standart 5 mldir. Biz bu ölçüye "Küçük Kaşık" diyeceğiz.



İçi şeker dolu TBSP/Tablespoon/Yemek Kaşığı ya da Büyük Kaşık: 15 ml



İçine tuz dolu Tsp/Teaspoon/Tatlı Kaşığı / Çay Kaşığı ya da Küçük Kaşık

Ölçü Kabı ve Ölçü Kaşıklarının bilinmesi ve doğru olarak kullanılması, EYM'de standart ekmek yapabilmenin ilk şartıdır. Bu nedenle lütfen almış olduğunuz EYM'den çıkan özellikle Ölçü Kabını kontrol ediniz. Standart (240 ml) olup olmadığına karar veriniz. Mevcut Ölçü Kabı ile ölçümlerde sıkıntı yaşayacaksanız 240 ml hacimli bir Ölçü Kabı ayarlayınız.



Solda ekmeğin içinde kalmış Bıçak ve Bıçak Çıkarma Telinin kullanımı.

EYM alındığında ilk olarak neler yapılmalıdır?

EYM satın alma sonrası teslim alındığında ambalajından dikkatlice çıkarılır ve “**EYM Seçme ve Satın Alma Kılavuzu**”nda yazılan kontroller detaylı olarak gerçekleştirilir. Herhangi bir problem ortaya çıkması durumunda problemin büyüklüğünne göre iadeye kadar gidilir.

Genel kontrollerin arkasından; Ambalaj kutusundan çıkması gereken yardımcı malzemeler ve kılavuzlar incelenir, standarda uyup uymadıkları konusunda bilgi sahibi olunur.

EYM'nin kendi Kılavuzu mümkün olduğunca okunarak EYM, programları ve tarifler konusunda fikir sahibi olunur.

Hemen Ekmek yapmaya geçmek yerine;

- Nemli pamuklu bir bezle EYM'nin gövdesi, kapağı, içi, dışı ve altı iyice silinir. Bu sayede EYM komple temizlenerek Ekmek yapım aşamasında kazana istenilmeyen yabancı cisimlerin düşmesi engellenmiş olur.
- Kazanın içi, yoğurma bıçağı ya da bıçakları, Ölçü kabı ve kaşığı, Bıçak çıkarma teli sabunlu su veya iyi bir deterjanla özenle yıkanır, durulanır. Kazanın yıkanması esnasında dışına, özellikle alt şaft mekanizmasının olduğu yere su kaçırılmaması gerekir. Yıkama işleminin ardından temiz, kuru bir pamuklu bezle de kurulanır.
- Daha sonra kazan ve yoğurma bıçağı yerine oturtularak kapak kapatılır ve EYM'nin fişi, topraklı bir prize takılarak EYM çalıştırılır. Fırınlama programı seçilerek 10 dk kadar kazan ve plastik aksam ısıtılır. Bu sayede kazan alıştırılmış, plastik aksam da ilk kullanım kokusunu atmış olur.

Dikkat: Kazanın ısısının 240 santigrat dereceyi geçmesine müsaade etmeyin. 240-250 santigrat dereceden sonra boş olarak ısıtılan yanmaz-yapışmaz kaplamalar zararlı gazlar bırakmaya başlarlar. Bu konuda özellikle dikkatli olmanız gereklidir.

EYM ile birlikte kullanmak üzere neler alınmalıdır?

EYM'de ekmek yapımı konusuna ciddi olarak eğilmeyi ve "alet işler el öğünür" sözü gereği rahat etmeyi istiyorsanız, gelen malzemelere ilaveten (mecburi değil, arzu edilirse) birkaç alet daha alınmalıdır.

Bunlar sırasıyla:

- SAPLI Ölçü Kapları,
- Elektronik Tartı ve
- Mutfak Termometresidir.



Saplı Ölçü Kabınız unun alımı esnasında havalandırmaya ve ellerinize un bulastırmadan standart kadar un almayı kolaylaştırmaktadır.



Saplı Ölçü Kabi ile kazana un boşaltılması.

Not: Saplı Ölçü Kabi almanız mümkün değil ise bu durumda evde kullandığınız (varsayı) saplı bardak veya kupalardan 240 ml hacimli olanını da aynı amaçla kullanabilirsiniz.



Sıvılar için EYM'nin yanında gelen Ölçü Kabi, un ölçümleri için de sıklı standart Ölçü Kabi, tuz-seker-maya içinde Ölçü Kaşığı pratik olmaktadır.



Sayısal Terazi, tariflerin daha doğru olarak uygulanmasını sağlar.



Su ve diğer malzemelerin, ortamın ve hamurun sıcaklığını ölçebilen Mutfak Termometresi.

EYM'de kullanılan malzemeler ve kullanım şekilleri nelerdir?

Ekmek yapmak için gerekli temel malzemeler Un, Su, Tuz ve Maya'dır. Her ne kadar tariflerde şeker, ya , s t tozu gibi ilave malzemeler sık olarak kullanılsa da aslında fırın ekme gi ya da k y  ekme ginin içinde bunlar bulunmamaktadır.

Öncelikle sırasına uygun olarak bu malzemeleri kısaca incelersek:

Un

En sık sorulan soruların başında piyasada bulunan unlardan hangisinin tercih edileceği gelmektedir.

Her ne kadar bir miktar pahalı olsa da başlangıçta markalı unlарın kullanılması (Örne in S ke Un gibi, her yerde yaygın olarak bulunabilemektedir) tavsiye edilir. Biraz daha tecrübe kazandıktan sonra fiyat\x01 daha elven olup, aynı özelliklere sahip olan unlar satın alınabilir, hatta bu konuda en uygun yöntem unun doğrudan un fabrikalar\x01 ya da de irmenlerden satın alınmasıdır.

Herhangi bir markete gidip elinize un paketini aldiğinizda unun aşağıda mevcut üç kategoriden birine girdi ini görürsünüz. Bunlar;

Genel Ama lu (Tip 550/baklava/b rek: K l oran\x01 0.55) Unlar: Yaz ya da k s bu day\x01ndan beyazlatılmış ya da beyazlatılmamış olabilir, %9-%12,5 oranında protein içerir. Gevrek bir ekmek dokusu sağlar.

Ekmeklik Un (Tip 650/Ekmeklik: K l oran\x01 0.65): Yaz ya da k s bu day\x01ndan, beyazlatılmış ya da beyazlatılmamış olabilir, %11-%13 oranında protein içerir. Genel Ama lu una nazaran daha tanecikli bir yapısı vardır. Elastik, ci nemeye uygun bir ekmek dokusu sağlar. Ekmek yapmaya en uygun un, bu vasi fları ta yan unlardır.

Tandırlık Un (Tip 850/U ralık: K l oran\x01 0.85): U ralık un veya esmer un diye de bilinir. Protein oranı diğer unlara nazaran daha düşüktür. Tandır, lava , simit yapımında ya da diğer unlар ile karıştırılarak kullanılır.

Tam bu day Unu (K l oran\x01 > %61): Beyazlatılmam\x01stır, bu day\x01n kepek, ru eyim ve endospermin tamamını içerir (ya da içermesi gereklidir). Kullanılan bu daya göre %11-%13 arasında protein oranına sahiptir. Raf ömr\x01 çok k\x01sadır.

Kepaklı Un: Kepaklı Un, Tam Buğday unundan farklı olarak beyaz unun içine bir miktar kepeğin karıştırılması ile elde edilmektedir. Oranlar genel olarak %80 Beyaz Un, %20 Kepek şeklinde olmaktadır. Kullanılan buğdaya göre %11-%13 arasında protein oranına sahiptir. İçinde ruşeym olmadığı için Raf ömrü uzundur.

EYM'de ekmek yapımında kullanılması en uygun olan unlar Ekmeklik unlar olup, Tip 650 ya da Küçük oranı 0.65 olarak geçmektedir. Tip 550 ve küçük oranı 0.55 olan Genel Amaçlı Unlar da ekmek yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır. Baklavalık/böreklik ya da uğrallık unların tek başlarına kullanılmalarından ziyade belirli oranlarda Ekmeklik Unla karıştırılarak kullanılması daha uygundur.



Soldan itibaren; tam buğday unlu, 850 randiman, 650 randiman, 550 randiman genel amaçlı ve 550 randiman baklavalık-böreklik unlardan yapılan ekmekler yan yana görülmektedir².

Yukarıda görülen fotoğraf, farklı un türlerinin aynı tarifle pişirilmesi sonucu elde edilmiştir. Unların özellikleri ekmek üzerinde kendini göstermektedir. 650 randiman undan yapılan ekmek her yönüyle dikkat çekерken, 550 randiman genel amaçlı un da hacmiyle dikkat çekmektedir. Bu nedenle Ekmeklik un yanında ya da yerine Genel Amaçlı Unlar da kullanılmaktadır.

Bu konuda detaylı bilgi için: <http://ekmeksanati.com/documents/hangiunu kullanmalidirfdm.html>

EYM'leri genelde kepekli, tam buğday ya da diğer tahıl unlarından (arpa, çavdar, yulaf vb.) kullanmak isteyenler ise bu unları belirli oranda Beyaz Un ile karıştırmak zorundadırlar. Aksi takdirde ortaya tüketilmesi çok zor hacimsiz ve yoğun ekmekler ortaya çıkacaktır.

² Fotoğraf <http://ekmeksanati.com>'dan alınmıştır.

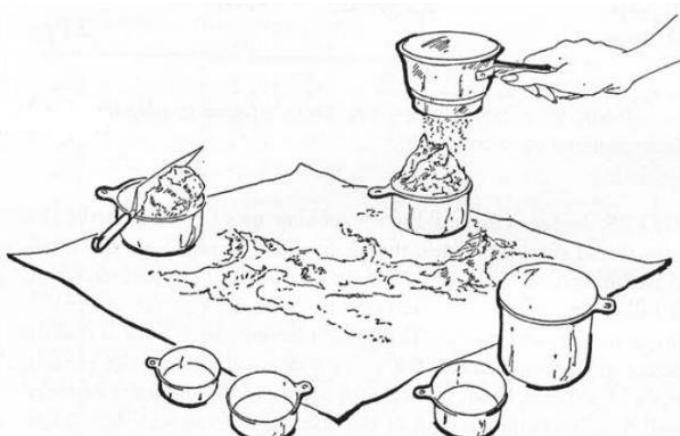
Bu konuda detaylı bilgi için: http://ekmeksanati.com/documents/tahfdll_karfdffdm_unlarfd_nasfdl_hazfdrlanfdr.html

Un nasıl ölçülmelidir?

Tariflerde yaşananın en büyük sıkıntıların başında unun ölçülmesi gelir.

Un miktarı gr olarak verilmiş ise Ölçü Kabına (Cup) dönüştürmek bir problem, Ölçü Kabı (Cup) olarak verilmişse de içine ne kadar alacağı bir başka problemdir.

Öncelikle Ölçü Kabı (Cup) ile ölçme yöntemine bakalım. Dünyada kabul gören yöntem aşağıda gösterilmiştir;



Ölçmeden önce eleme yöntemi: Mastering the Art of French Cooking'den alınmıştır.

Şekilde görüldüğü gibi elenmiş unun ölçü olarak alınması esastır. Bu nedenle saplı Ölçü Kabı (Cup) ölçeklerinden alıp, Ölçü Kabı (Cup) ileunu almadan önce bir kaç defa savurarak havalandırmak ve elenmiş un kıvamını yakalamak, arkasından Ölçü Kabına (Cup) aldıktan sonra da bastırmadan silme hale getirmek gerekir.

Unu elemenin faydaları nelerdir?

Birden fazla çeşit un kullanılacak ise bunları beraberce eleyip karıştırmak ve mayayı da içine homojen dağıtmak, EYM'ye karıştırma ve yoğurma açısından yardımcı olacaktır. Elenmiş unun ya da unu elemenin bilinen faydaları:

1. Organik unlar çok kısa sürede içinde canlı üretirler ya da daha genel bir ifade ile ölü/diri canlı/canlılar barındırırlar. İlk önce bunları ve ip vb. gibi harici karışanlar ayılmış olur.
2. Havalandırılmış olur. Asıl fayda da buradadır. Havalandırılmış un daha iyi yoğrulur ve gluten yapısı daha hızlı ve güçlü gelişir.
3. Havalandırma sayesinde unların arasında kalan hava partikülleri yoğrulma ile hamura da geçer ve ekmekte karınca başı

gözenek olayına yardımcı olur.

4. Elenmiş ya da havalandırılmış un daha kolay ölçüye gelir. Sıkıştırılmış ve baskı altında kalan unun 1 Ölçü Kabı, 150-200 gr arasında gelebilir. Ancak havalandırılan un 125 gr gelmektedir. Dolayısıyla Ölçü Kabına un alma tekniği bilinirse en azından un konusunda tartıya olan bağımlılık azalır. Bu nedenle bir çok çök-satan EYM kitabında tartı kullanılmaz, doğrudan Ölçü Kabı ölçüsü verilir.

Bu şekilde alınan 1 Ölçü Kabı beyaz unun ortalama 125 gr. civarında geldiği aşağıda da uygulamalı olarak gösterilmektedir.



1 Ölçü Kabı (Cup) Un ölçümü için terazi sıfırlanmış durumda.



Un, saphı Ölçü Kabı (Cup) ile havalandırılarak alınmış ve üstü düzlenmiş durumda.



Gördüğü üzere 1 Ölçü Kabı (Cup) Un, 124-125 gr gelmektedir.

Buna göre farklı tarif uygulamalarında tarifin yazarı şayet 1 Ölçü Bardağı (Cup) unun ağırlığını gr olarak vermemiş ise 125 gr kabul edilebilir.

Su

Musluk suyunda çok fazla klor katkısı yoksa ekmek yapımında kullanılabilir. Varsa damacana suyu veya artırılmış suların kullanılması daha da uygundur. Sıcak havalarda soğuk, soğuk havalarda da ılıtilmış su kullanılması mayanın aktivasyonuna yardımcı olması açısından önemlidir. EYM tariflerinde sıvı oranları %55-60 arasında değişmektedir. Sıvı oranı arttıkça hamur genleşse bile, pişme aşamasında çökecek, sıvı oranı azaldıkça da mayanın fermantasyonu kısıtlanacağından tıkkız ve hacimsiz bir ekmek ortaya çıkacaktır.

Tuz

Tuz, hamurun sasılığını gidererek lezzet vermenin yanında ayrıca maya fermantasyonunu kısıtlar, hamurun elastik olmasına katkıda bulunur. EYM'de Hızlı programda ekmek yapmak için tuz miktarı azaltılarak maya miktarı artırılır.

Şeker

Şeker, karıştırılmış olduğu mamule öncelikle lezzet katar. Bunun yanında kabuk rengini karamel rengine dönüştürür. Şeker, katı yağ ile birlikte çırپılıp kullanılırsa hafif ve düzgün bir doku yapısı oluşturacaktır. Dokuya gevreklik kazandırır, rutubeti muhafaza eder ve hamurun daha iyi yayılmasını sağlar. Az miktarda bile olsa hamura şeker karıştırılması mayanın fermantasyonunu hızlandırır. Maya bu durumda hamur içindeki nişastadan önce şekeri tüketir.

Süt ve süt mamullerinin etkisi

Mamura nem ilavesi yanında lezzet katar, dokuyu etkiler ve daha uzun süre taze kalmasını sağlar. Az miktarda bile olsa hamura katılan süt ve süt tozu kabuk rengini artıracaktır.

Bu arada balın, hemen hemen her tarifte şeker yerine kullanılabilceği, ancak şekere nazaran 1 tam $\frac{1}{4}$ kez daha tatlı olduğunu göz önünde bulundurmak gereklidir. EYM'de ise, kabarma süresi standart olduğu için bal karışımı hamur, şekerli karışımı göre daha hızlı fermantasyona uğrayacağından daha erken kabarmış olacaktır. Bunun engellenmesi için şeker yerine bal karıştırılacak ise $\frac{1}{3}$ oranında azaltmak gerekecektir.

Şayet şeker yerine pekmez kullanılacak ise ve ölçü olarak 2-3 Büyük Kaşktan (TBSP) fazla ise, ekmeğin dış kabuğunu fazla karamelize edeceğini, kabuk renginin bir basamak daha açık tercih edilmesi önerilir.

Maya

Hamurun yapısında önem kazanan en önemli maddelerden biri de mayadır. Maya olmadığı sürece mayalanmış ekmek yapılması mümkün değildir.

Ekmek Yapımında kullanılan Mayalar canlı organizmalardır. Hamur içindeki şekerle beslenerek şekeri sindirirler, bol miktarda karbondioksit, az miktarda alkol, keton ve aldehit ortama verirler.



Aktif Kuru, Instant (EYM), Yaş Hamur Mayaları ve Saklanma Şekilleri

Mayalar genel olarak 4 gruba ayrılırlar:

1. Instant Maya: Yaklaşık 15 yıllık bir geçmişi olmasına rağmen özellikle son zamanlarda EYM (Ekmek Yapma Makineleri)'nin artması ile kullanımı yaygınlaşmıştır. Su ile karıştırılarak aktif edilmelerine gerek yoktur ve doğrudan una

karıştırılabilir. Özellikle su ile teması sonrasında hemen aktifleşir ve işlev görmeye başlarlar. Hamurun 20-30 Santigrat Derece arasında olması Instant Mayanın fermentasyonunu artırır. Üstteki resimde Kenton ve Yuva marka olanları görülmektedir. 10-11 Gr.lik poşetten 6-7 gr. kullanıldıktan sonra (1.5 Küçük Kaşık) ağızı hava geçirmeyecek şekilde iyice kapatılmalıdır. Buzdolabında hava geçirmez ambalajda 3-4 hafta saklanabilir.

2. Aktif Kuru Maya: 2. Dünya Savaşından sonra ortaya çıkan ve yaygın olarak kullanılan Pakmaya, Yuva maya gibi adlar altında büyük poşetler halinde (100 gr.lik) satılan mayalardır. Instant mayadan farkı, daha iri taneli olması, una karıştırılmadan önce ılık su ya da sütün içine ölçü miktari karıştırılıp 5-10 dk. boyunca aktif hale gelmesinin beklenmesidir. Burada dikkat edilecek husus, içine maya katılacak sıvı aşırı sıcak olursa maya yanar, çok soğuk olursa da aktif olamaz. Tavsiye edilen sıcaklık 25-45 Santigrat derecedir. Ticari mayalar içinde en az gaz çıkışlı yüzdesi olan maya türüdür. Açıldıktan sonra sıkıca ağızı kapatılarak saklanmalıdır. Oda sıcaklığında 1 ay, buzdolabında 2 ay saklanma ömrü vardır.

3. Yaş Maya: En eski kullanımına sahip Mayalardandır. En fazla gaz çıkışlı yüzdesini sağlayan maya çeşididir. 42 gr.lik küpler halinde satılmaktadır. Uygun ısızdaki suya karıştırılarak hızla aktif hale getirilir, suya karıştırmadan doğrudan ilave yöntemiyle de kullanılabilir. Açıldıktan sonra mutlaka buzdolabında saklanması gereklidir. Buzdolabında saklanma ömrü 1-2 hafta arasındadır. Oda sıcaklığında açıkta kaldığı takdirde aktif hale gelerek ömrünü tamamlayabilir.

Yaş maya kullanımı için detaylı bilgi : http://ekmeksanati.com/documents/yase_maya_kullanisfdmfd.html

4. Ekşi Maya: Mevcut bir mayadan sürekli beslemek suretiyle üretilen mayadır. Ancak zahmetli ve özen isteyen bir bakımı olduğundan yerine ön mayalar (starter, sponge, biga vb.) kullanılmaktadır. Ekşi mayanın bakımı iyi yapılamadığı takdirde katıldığı hamurun tadını da bozar. Uygun şekilde kullanılan ekşi maya veya türevleri ekmeğin lezzetini ve dayanım süresini artırır.

Yaş maya kullanımı için detaylı bilgi : http://ekmeksanati.com/documents/ekfei_maya_yapfmdmfd.html

Hangi Mayayı nerede kullanmalıyım?

1. Ekmek Yapma Makinelerinde; Instant Maya

2. Fırında ekmek yapımında Aktif Kuru Maya/Yaş Maya, biraz tecrübe kazandıktan sonra da Ekşi Maya ve Türevleri tercih edilebilir.

Tecrübe kazanumundan sonra her mayayı her tür ortamda rahatlıkla kullanabilirsiniz.

Maya hafif asidik ortamı sevdiği için Kimyasal olarak kullanılan hamur performans artırıcıları yerine 1-2 Küçük Kaşık limon suyu ilave edilebilir.

İşte, mayanın bölünmesi ve büyümesinde anahtar işlev görür. 60 Santigrat Derece ortam sıcaklığı mayayı hemen öldürdügünden, hangi tür maya olursa olsun katılacak sıvı sıcaklığı mayayı korumak için 45-46 santigrat dereceyi geçmemelidir. Hamur için ideal ortam 25-26 Derece Santigrattır. Şayet daha yüksek sıcaklıklarda çok hızlı bir fermantasyon süreci ile hamur hızla kabarmış ise bu durumda lezzeti az, ekmek dokusu da kırıntılı olmaktadır.

Sıcaklığın Mayalar üzerindeki etkileri³

2 Santigrat Derece: Maya aktif olmamıştır, mayalama yapmaz.

16-21 Santigrat Derece: Faaliyettedir, ancak faaliyeti yavaştır.

21-32 Santigrat Derece: Yaş Maya için en ideal sıcaklıktır.

41-46 Santigrat Derece: Aktif Kuru Maya için en ideal sıcaklıktır.

52-54 Santigrat Derece: Instant Maya için en ideal sıcaklıktır.

59 Santigrat Derece ve Üstü: Maya ölürl

Genel ölçü olarak 1 Büyükk Kaşık Yaş Maya yerine = 1,5 Küçük Kaşık Aktif Kuru Maya = 1 tam 1/8 Küçük Kaşık Instant Maya kullanılabilir.

Geniş ölçekli kullanımlarda da 2 (Yaş Maya) : 1 (Aktif Kuru Maya) : 0,75 (Instant Maya) gibi bir oran kabul edilebilir.

Maya konusunda son olarak, kuru tutulmalı, hava ile temasını kesmeli, son kullanım tarihine özellikle dikkat edilmeli, ne kadar taze ise o denli aktif olacağı unutulmamalıdır.

³ Kaynak: *On Cooking Textbook Of Culinary Fundamentals*

Hamur Konusunda Kısalta:

Hamur oluşumunu sağlayan maddeler (Glütenin Oluşumu): Un, Su

Fermantasyon temel maddesi: Maya

Emici madde: Un

Kaliteyi Doğrudan Etkileyen Maddeler: Un, Şeker, Yağ, Süt/Süt mamulleri

Ana yapıyı oluşturan madde: Un

Çığneme kalitesini artırın maddeler: Un, Şeker, Yağ

Besin değerini etkileyen maddeler: Un, Şeker, Yağ, Süt/Süt mamulleri

Tadı/çeşniyi etkileyen maddeler: Un, Tuz, Şeker, Süt/Süt mamulleri, Maya

Fermantasyonu etkileyen mamuller: Tuz, Şeker, Yağ, Maya

Glüteni etkileyen maddeler: Tuz, Şeker

Doku ve yüzeyi etkileyen maddeler: Tuz, Şeker, Yağ, Süt/Süt mamulleri, Su, Maya

Kabuk rengini etkileyen maddeler: Şeker, Süt/Süt mamulleri

Doku simetrisini etkileyen maddeler: Şeker

Hacim kazandıran madde: Maya

Gevreklik artırıcı maddeler: Şeker, Yağ

Ekmeğe dayanma süresi kazandıran maddeler: Yağ, Süt/Süt mamulleri

Ekmek kazanınızın kapasitesi ve kullanılacak maksimum un miktarı nasıl hesaplanır?

Ekmek kazanının kapasitesinin bilinmesi, uygulayacağınız tarifi seçmede çok önem arz eder. Hacim olarak daha büyük hacimli uygulamalar taşmalara sebep olabileceği gibi, düşük hacimli uygulamalardan da gerekli verim alınamaz.

Şayet EYM kazanınızın kapasitesini bilmiyorsanız ya da emin değilseniz, kazanınızın kapasitesini hesaplamak için öncelikle Ölçü Kabına (240 ml sıvı hacimli EYM yanında gelen kap) ve kullanacağınız EYM kazanına ihtiyaç vardır.

Ölçü kabını 240 mlye göre su doldurarak, ekmek kazanı doluncaya kadar içine boşaltıldığında:

Şayet ekmek kazanınız 7 ila 10 ölçü kabı arasında su alabiliyorsa; 500 gr ekmeğe,

Şayet ekmek kazanınız tam 10 ölçü kabı su alabiliyorsa; 600 gr ekmeğe,

Şayet ekmek kazanınız 10 ila 11 ölçü kabı arasında su alabiliyorsa; 700 gr ekmeğe,

Şayet ekmek kazanınız 11 ila 13 ölçü kabı arasında su alabiliyorsa; 900 gr ekmeğe,

Şayet ekmek kazanınız 13 ila 15 ölçü kabı arasında su alabiliyorsa; 1100 gr ekmeğe,

Şayet ekmek kazanınız 15 ila 17 ölçü kabı arasında su alabiliyorsa; 1300 gr ekmeğe,

Şayet ekmek kazanınız 17 ila 19 ölçü kabı arasında su alabiliyorsa; 1500 gr ekmeğe

uygundur.

Ayrıca, yukarıdaki EYM kazanı kapasitesine uygun olarak;

500 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 2 tam $\frac{1}{4}$ Ölçü Kabını,

600 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 2 tam $\frac{1}{2}$ Ölçü Kabını,

700 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 3 tam $\frac{1}{4}$ Ölçü Kabını,

900 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 4 tam $\frac{1}{4}$ Ölçü Kabını,

1100 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 5 tam $\frac{1}{4}$ Ölçü Kabını,

1300 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 6 tam $\frac{1}{4}$ Ölçü Kabını,

1500 gr ekmek yapmak için tarif uyguluyorsanız kullanacağınız un miktarı 7 tam $\frac{1}{4}$ Ölçü Kabını

aşmamalıdır.

Not:

500 gr (1.00 lb) ekmeğe, 600 gr (1.25 lb) ekmeğe, 700 gr (1.5 lb) ekmeğe, 900 gr (2 lb) ekmeğe, 1100 gr (2.5 lb) ekmeğe, 1300 gr (3 lb) ekmeğe, 1500 gr (3.5 lb) ekmeğe karşılık gelmektedir.

EYM İle Neler Yapılabilir?

EYM'ınızde sırasıyla;



Beyaz Ekmekler



Karışım Ekmekler



Sekerli Ekmekler



Hızlı Ekmekler



Kekler



Reçeller (<http://www.healthfreakmommy.com/?p=2410>)



Makarna, Pizzza, Poğaça vb mamuller için hamurlar

ve

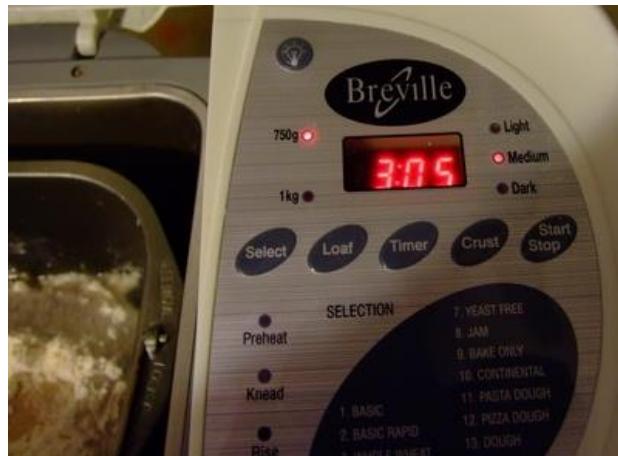


Fırınlama

yapabilirsiniz.

EYM kumanda paneli ve işlevi nelerdir?

Kumanda panelleri Genel olarak 5 tuştan meydana gelir ve EYM'nin uygun şekilde kullanımını sağlar. Adları EYM bazında ayrılsa da işlevleri birbirine benzemektedir.



Breville Kumanda Paneli. İlaveten süreci gösterir ledler mercuttur.



DeLonghi Kumanda Paneli



Sinbo Kumanda Paneli



Tefal Home Bread Paneli. Açıma-kapama, ağırlık, zaman ayarı (2 tuş), kabuk ve menü tuşları mevcuttur.



Moulinex EYM. Menü, zaman ayarı (2 tuş), açma-kapama, ağırlık ve kabuk rengi tuşları mevcuttur.



Bu da içlerinde en havalısı. Essenso'nun dokunmatik tuş takımı. Standart tuşlara ilaveyen dahili ışık ve durdurma tuşları da konulmuş.

Kumanda Paneli Tuşları ve Görevleri Sırasıyla:

Select/Menu tuşu: Program seçmeye yarayan tuştur. LCD ekranda görmüş olduğunuz program numarası her basısta birer artar. Arzu edilen programa gelindiğinde bırakılır. 12 ya da 13 programdan sonra tekrar 1'den başlar.

Loaf/Kg/Somun Boyutu tuşu: Ekmeğin büyüklüğünün seçildiği tuştur. 500/750/1000/1250/1500 gr. ağırlıklarına sahip ekmekler seçilebilir. Tuşa her basıldığında EYM özelliğine göre farklı ağırlıktaki ekmek sırasıyla seçilir ve ekranda yazılı pişme süresi ekmek ağırlığına bağlı olarak değişir.

Timer/(+,-) tuşu: Bazen iki tuştan meydana gelebilmektedir. Pişirme işlemine daha önceden belirlenmiş bir saatte başlanacak ya da gecikmeli olarak ekmek pişirilecek ise programlı zamanı girmeye yarayan tuştur.

Crust/Color/Renk tuşu: Ekmeğin dış kabuk rengini açık/orta ve koyu olarak seçmeye yarayan tuştur. Tuşa her basıldığında işaretçi ya da led, EYM ekranında Ekmek kabuğunu gösterir şekil ya da yazıların üzerinde kayar, bu esnada (bazı modellerde) pişme süresi de değişiklik gösterebilir.

Start/Stop/Başlat tuşu: Seçilen programı çalıştırma yarayan tuştur. Bu tuşa basmadan seçilmiş olan program aktif olmaz ve EYM çalışmaya başlamaz. Ayrıca Program iptali için aynı tuşa birkaç saniye elinizi kaldırmadan basılması gerekebilir.

EYM, elektrik kesildiğinde makinesine göre 3-15 dk arası programı hafızasında tutabilirler. Daha uzun süreli elektrik kesildiğinde ise program iptal olur.

Bazı EYM'ler pil desteklidir. Bu tür makinelerde elektrik kesilse bile bilgiler silinmez. Ayrıca bu tür makinelerde 13. ya da belirli bir program (home-made) tamamen kullanıcıya adanmıştır ve kullanıcı bu program üzerinde karıştırma, yoğurma, kabartma ve pişirme sürelerini kendi isteği doğrultusunda ayarlayabilir.

EYM'de ileri saate programlama nasıl yapılır?

EYM alanların en büyük hayali akşamdan koymuş oldukları malzemelerin sabahleyin arzu ettikleri saatte adeta sihirli bir değnek geçmişesine mis gibi kokular arasında sıcak, pamuk gibi bir ekmeğe dönüşmesidir. Şayet tarif ve malzemeleri uygun ve ölçüsünde seçilmiş, ayrıca gece uzun süreli elektrik kesintisi de yaşanmadı ise bu hayal gerçek olur, kahvaltıya farklı bir lezzet kattığı gibi, güne en üst seviyede morale başlanmasına imkân sağlar.

Peki, gecikmeli programlama nasıl yapılacaktır?

Standart beyaz ekmeğin pişme süresi ortalama 3 saat 20 dk. civarındadır. Yani, şu an için program yapılip Start tuşuna basılısa ancak 3 saat 20 dk. sonra ekmek hazır olacaktır. Bu mantık doğrultusunda;

Programı yapmaya başlayacağımız saat, akşam saat 20.00 olsun. Sabah saat 07.00'da ekmeğimizin pişmiş ve EYM'den çıkarılmaya hazır olmasını istiyoruz. Bunun için EYM'nin programlanması gerekecektir.

Öncelikle akşam saat 20.00'den sabah saat 07.00 arasında toplam 11 saatlik bir süre mevcuttur (Akşam 20.00-24.00 arası 4 saat, $7+4=11$ saat). 11 saat sonrasına beyaz ekmek programı kurulursa o takdirde toplam süre 11 saat + 3 saat 20 dk = 14 saat 20 dk olacaktır. Demek ki yapılması gereken pişirme süresinin de 11 saat içine dâhil edilmesidir. Bu durumda; 11 saat - 3 saat 20 dk = 7 saat 40 dk kalmaktadır.

Buradan da anlaşılmaktadır ki, 7 saat 40 dakika sonra beyaz ekmek programı çalıştığından 3 saat 20 dkda program sürecek ve 11 saat sonra Beyaz ekmek pişmiş olarak hazır olacaktır.

EYM için uygulanırsa, Kontrol Panelinde öncelikle hangi ekmeğin yapılacağına dair program seçilir ve ekranda pişme süresi görülür. Standart ekmek için 3 saat 20 dk görüldüğünü kabul edelim. Daha sonra **Timer/Zaman/+** tuşuna basılarak 10'ar dakikalık artışlar halinde 7 saat 40 dk. ileri gidilerek 11.00 saate tamamlanır.

Programı başlatmak için **Start/Stop/Başlat** tuşuna basılır. Bu esnada EYM'de hareket görülmez. Sadece ekranda 11.00 yazısı çıkar ve saat geriye doğru çalışmaya başlar. Saat 07.40'a gelince (Gece 03.40'ta) program devreye girer ve malzemeler karıştırılmaya başlanır. 3 saat 20 dk sonra (toplamda 11.00 saat) sabah saat 07.00'de ekmek hazırlanmış olur. Gece, program başladığı anda karıştırma ve yoğunlaşılmış mütevelli program boyunca ses çıkacağı unutulmamalı, kahvaltı için bir miktarının da komşuya gönderilmesi, dolayısıyla sizi affetmesinin sağlanması ihmal edilmemelidir.

EYM'de adım adım temel beyaz ekmek nasıl yapılır?

Bu kadar temel bilgiden sonra, adım adım temel beyaz ekmek uygulamasına başlamanın zamanı geldi.



Bu sürecin sonunda standartı yakaladı, dolgun hacimli, kabuğu ve içi iyi pişmiş, homojen dokulu bir EYM ekmeği bizi beklemekte.

Ön bilgi: Hemen her tür tarif, ufak tefek değişiklikler ile sizin EYM'nizde de pişirilebilir. Önemli olan hamurun EYM'de uygun kıvama getirilmesi ve uygun programın seçilmesidir. EYM, programlanabildiği, kendi yoğurduğu, kabarttığı ve pişirdiği, hatta bir saatlik süre içinde sıcak tutabildiği için kullanımı gayet pratik ve kolay temizlenebilen bir yardımcıdır.

Günlük EYM Ekmeği Tarifi

Gerekli Malzemeler (aşağıdakiler 900-1000 gr içindir, diğer EYM sahipleri bir sonraki listeden faydalabilirler):

(1 Cup/Ölçü Kabı: 240 ml. hacminde bardak ölçüsüne karşılıktır. Ekmeklik un olarak elenmiş un karşılığı yaklaşık 125 gr. dir.
1 TBSP/Büyük Ölçü Kaşığı; 15 ml. ölçüye karşılıktır.
1 tsp/Küçük Ölçü Kaşığı; 5 ml. ölçüye karşılıktır.)

1. **Su:** 1 tam 1/4 Ölçü Kabı (Cup) (300 ml: 240 ml + 60 ml) (İlk Damacana Suyu veya Musluk Suyu)
2. **Şeker:** 1 Büyük Kaşık (Yemekkaşığı /TBSP/Tablespoon).
3. **Tuz:** 1.5 Küçük Kaşık (Tatlaklı Kaşığı /Tsp/Teaspoon).
4. **Un:** 4 Ölçü Kabı (Cup) (500 gr.) (Ekmeklik Un veya Genel Amaçlı Un olabilir, elenmiş olacak)
5. **Maya:** 1.5 Küçük Kaşık (Tatlaklı Kaşığı /Tsp/Teaspoon) Instant Maya (Ekmek Makineleri için önerilen küçük poşetli maya)

Uyarı: Bu tarif, 900-1000 gr EYM'ler için uygundur. Farklı büyüklüklerdeki EYM'lere göre aynı tarif için malzeme miktarları:

EYM Kapasitesi	750 gr	900 gr	1150 gr
Su	240 ml	300 ml (240 ml + 60 ml)	360 ml (240 ml + 120 ml)
Şeker	3/4 Büyük Kaşık	1 Büyük Kaşık	1 tam 1/4 Büyük Kaşık
Tuz	1 Küçük Kaşık	1.5 Küçük Kaşık	2 Küçük Kaşık
Un	3 tam 1/5 Ölçü Kabı (400 gr)	4 Ölçü Kabı (500 gr)	4 tam 4/5 Ölçü kabı (600 gr)
Instant Maya	1 Küçük Kaşık	1.5 Küçük Kaşık	2 Küçük Kaşık

750 gr, 900 gr ve 1150 gr için aynı tarifin malzeme değerleri.

Dikkat: EYM'de malzeme ilavesi, kullanılan maya dikkate alınarak belirli bir sıra takip etmelidir. EYM'de kullanılan Instant Maya (Yuvam, Dr. Oetker, Kenton vs. marka olup, 10'ar, 11'er gramlık küçük paketiklerde, 3'lü ya da 4'lü torbacıklar halinde satılmaktadır) diğer maya türlerine göre su emilimi çok yüksek olduğundan doğrudan su ile temas etmemelidir, aktivasyonu çok hızlı olur. Aynı şekilde maya, tuz ve şeker ile de zarar görmemesi için doğrudan karıştırılmamalıdır.

Bu durumda uygun sıralama:

Öncelikle sıvılar:

Su, süt, sirke vb.

Arkasından Maya ile doğrudan temas etmemesi gereken diğer malzemeler:

Beyaz şeker, esmer şeker, pekmez, bal, reçel vb.

Tuz, deniz tuzu vb.

Ekmeğe kabuk ve doku olarak özellik kazandıran malzemeler:

Sıvı yağ, tereyağı, yumurta, krema, labne peyniri, süt tozu, hindistan cevizi, kakao vb.

Bu malzemelerin üzeri un ile kaplanarak mayanın bu malzemelere ve suya ulaşması engellenir.

Un: Beyaz Un, Tam buğday unu, kepekli un, diğer tahıl unları.

(EYM için değişik unlar kullanılacak ise, aynı bir kaba konulup maya da ilave edilerek çırپılması, daha sonra EYM ekmek kazanına aktarılması homojenliği sağlayacaktır.)

Unun üstüne baharatlar yerleştirilir.

Instant maya ise en son üsté serpiştirilir. Özellikle EYM programı daha ileri bir saat için kurulmuşsa, unun çökerek mayanın suya karışmaması sağlanmalıdır.

Yaş maya veya Aktif Kuru maya kullanımda ise:

Aktif Kuru Maya Kullanımı: http://ekmeksanati.com/documents/eym_ekmefoi.html

Yaş Maya Kullanımı: http://ekmeksanati.com/documents/yafe_maya_kullanfdmfd.html

Linklerinden faydalanylabilir.

Malzemelerin Kazana Konulması:



Solda 240 ml (1 Ölçü Kabi), sağda 60 ml (1/4 Ölçü Kabi), toplam 300 ml su ölçülmüş ve kazana konmaya hazır.



Spatula yardımı ile 1 Ölçü Kabi (1 Cup) Un ölçümlü.



1 Büyükk Kaşık Şeker ve 1 Küçük Kaşık Tuz Ölçüleri.

Uyarı: Ekmek kazanına malzemelerin konulmasından önce yoğurma bıçağının havnede takılı ve yerine sıkı geçirilmiş olduğundan emin olunuz. Bıçağın sıkı geçmesi önemlidir, aksi takdirde altına kaçacak olan sert malzemeler sıkışır kazanı çizebilir.



Uygun sıralamaya göre suların, şeker ve tuzun ilavesi.



Unun konulması ve maya için üstünün hazırlanması.



İstant mayanın ilavesi ve kazanın EYM'ye yerleştirilmesi

Ekmek kazanına gerekli malzemeler sırasına uygun olarak koyulduktan sonra kazan, EYM gövdesindeki yuvasına dikkatle yerleştirilir. Kimi makinelerde bu işlem doğrudan bastırarak, kimilerinde sağa ya da sola döndürerek, kimilerinde de belirli bir yöne kaydırarak yapılmaktadır.



EYM Kumanda Paneli açılış sonrası.

Yukarıda görülen EYM için Select(Program) tuşuna basarak 1 nolu program, Loaf(ağırlık) tuşu ile 750 gr - 1 kg'dan 1 kg, Crust (Kabuk) tuşuna basılarak da Dark (koyu renk kabuk) seçilir.



EYM Program seçimi

EYM Kumanda Panelinden 1 nolu Beyaz Ekmek Standart programı, 1 Kg. büyüklük, Koyu renk kabuk ayarlanarak EYM çalıştırılır.

Siz de kendi EYM'nizde tuş ismi ve gösterimi farklı olsa da aynı şekilde 1 nolu program, 1 Kg (veya 900 gr), Koyu renk kabuk seçmeli ve start/stop (başla) tuşuna basarak programı başlatmalısınız.



Soldaki fotoğrafta hamurun kulak memesi kıvamına gelmediği, kuru kaldığı için su ilavesi gerektiği anlaşılıyor. 1 Büyük Kaşık suyun da ilavesi sonrası hamur istenilen kıvama gelmekte. Sizin uygulamanız esnasında hamur kuru kalırsa birazcık su, hamur civik olursa birazcık un atıp hamur kendini toplayana kadar birkaç dakika beklemelisiniz. Bu kontroller yapılmazsa başarılı ekmek tamamen şansa bağlıdır.



Soldaki fotoğrafta hamur kıvamını bulmuş durumdadır ve yoğrulma sonrası kabarmaya hazırlıdır.

EYM, başlangıçta kısa bir süre için darbeli hareketler şeklinde içine konulmuş olan malzemeleri karıştırır, daha sonra yoğurma işlemine geçer. Karıştırma bitip, yoğurma işlemine geçince kıvam kontrol edilir. Kulak memesi denen kıvam yakalanınca müdahaleye son verilir. Bu aşamada tariflerde belirtilen ölçülere rağmen kuru ya da civik hamur oluşursa, kuru hamurlar için 1 Küçük veya Büyük Kaşık su, Civik hamurlar için de 1 Küçük veya Büyük Kaşık Ün ilavesi yapılarak kıvam tutturulur. Netice olarak kendini salmayan ancak kuru da olmayan hamur en idealdir. Hamur yoğrulma esnasında çevresindeki malzemeleri temizlemeli ve kazanda parçacık bırakılmamalıdır.

Uyarı: EYM, yoğurma işleminin bitmesine son 5 dk kala makinenin türüne göre sinyal verir. Bu sinyalin verildiği anda Ekmeğe katılacak olan (bu uygulamada yok, arzu edilirse) zeytin, ceviz, keten tohumu, kurutulmuş domates, haşhaş vb. malzemeler ilave edilir. Dikkat edilecek husus ilave edilecek malzeme çok kuru ise 20-25 dk önceden ıslatılmalı ve sinyal sonrası ekmek kazanına ilave edilmeden önce iyice süzülmelidir. Aksi takdirde hamur kuruyabilir ya da civiklaşarak kıvamını yitirebilir. Buna engel olunmalıdır.

Uyarı: Ekmek yoğurma işlemi istenirse kesilerek en baştan başlatılabilir. Bu işlemi çok tekrarlarsanız hamur aşırı yoğrulmuş olur ve pişme sonrası gerekli hacmi kazanamaz. Bu nedenle dikkatli olunmak zorundadır.

Uyarı: Hamur kabarma aşamasına geçtiği andan itibaren kapağı kesinlikle açılmamalıdır. Aksi takdirde hamur çökerek ekmeğin basık olmasına sebebiyet verir.



Hamur kabarma aşamasında, "Rise" ışığı yanıyor.

Hamur kabarma aşamasında iken 2 defa arada makinenin çalıştığı ve kabarmış olan hamuru indirdiği görülür. Bu işlem bilinen klasik kabarmış hamurun yumruklanarak ya da avuç ayası ile ezilerek gazının çıkartılması işlemidir. Ekmeğin homojen yapıda olması için bu işlem gereklidir. İkinci yumruklama sonrasında kabarma işlemi bitip pişirmeye geçerken tekrar sinyal sesi duyulur.

Uyarı: Bazı EYM'lerde kabarma işlemi bitmeden verilen sinyal esnasında ilgili tuşuna basarak kabarma süresi 10'ar dakikalık periyotlar halinde uzatılabilir.



Pişirme aşaması devam etmekte.

Pişirme, kabuk rengi ve programa bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Ortalama 1 saat içinde ekmeğin pişmesi tamamlanır. Bu aşamada da kapak kesinlikle açılmamalıdır. Ancak, ekmeğin pişmiş olduğu anlaşılır ve henüz program bitmeden çıkarılması gerekirse, gerekli önlemleri almak şartıyla ekmek, EYM'den çıkarılabilir.



Ekmekin EYM'den çıkarılması aşamaları: Program biter, açma-kapama tuşundan EYM kapatılır ve fış, prizden çekilir.

EYM'lerde genel olarak ekmeğin pişmesi; programının bitişine 5 dk. kala verilen sinyalde “crust/kabuk” tuşuna basılarak arzu edilirse pişme süresi 10'ar dakikalık dilimler halinde iki defa uzatılabilir. Sizn EYM'nizde de bu özelliğin olup olmadığını kontrol ediniz.

Program bitip, pişme işleminin tamamlanmasını müteakiben EYM işlemin bittiğini bildiren sinyali verir. Bu aşamadan sonra yapılacaklar:

Ekmeğin biraz demlenerek kendisini toplaması için 5-10 dakika EYM içinde çalışır halde bekletilir. Bu durum tamamen tercihe bağlıdır. Arzu ederseniz program biter bitmez de ekmeği hemen çıkarabilirsiniz.

Uyarı: Bu süre 1 saati geçerse ekmek kazanı içinde terleme meydana gelir ve ekmeğin tabanı ve etekleri yumuşar, kabuk kırılığını kaybeder, yenmez hale gelebilir. Bu konuda dikkatli olunmalıdır.

Daha sonra EYM'nin elektriğini kontrol eden düğmeden EYM kapatılarak cereyanı kesilir. Fış prizden çıkarılarak EYM tamamen elektrik hattından ayrılır.

Uyarı: EYM bazı parçaları (yan yüzeyler, kapak ve özellikle kazan ve sapi) ekmek pişirme sonrası çok sıcak olacaklarından çok dikkatli olmak gerekmektedir.



Ekmek Kazanının sapının fırın eldiveniyle tutularak dışarı alınması.

EYM'nın üst kapağı dikkatli bir şekilde kaldırılır. Daha sonra bir eldiven ya da bez yardımıyla ekmek kazanının sapı tutulur, kazan EYM içine oturtulduğunun tersi işlemle dışarı çıkarılır.



Ekmek kazanı içinden ekmeğin çıkarılması. Bu esnada elinizin yanmamasına, kazan sapının ekmeğin kabuğunu kesmemesine, ekmeğin kazandan kontrollsüz düşmemesine dikkat ediniz.

EYM ekmek kazanları teflon kaplı olduklarından içinden ekmeğin çıkarılması için eldiven ya da bez yardımıyla ters tutularak (kazanın altı özellikle çok sıcaktır) yukarıdan aşağıya periyodik olarak sallanır. Ekmeğin yere düşmemesi için de bu esnada boşta olan el yardımıyla tutulması gereklidir.

Uyarı: *Ekmek kazanının tutacak sapının ekmeğin çıkışını engellememesi için yan yatırılması gerektiği unutulmamalıdır.*



Pişen ekmekin içinde kalan yoğurma bıçağının çıkarılması.

Çitir kabuklu ve çiğnemeye uygun dokulu ekmeklerle, tam buğday karışımı gibi özlü ekmeklerde yoğurma bıçağı genelde ekmeğin altında kalır ve çıkarılmazsa, ekmek bıçağı ile kesilirken çizilebilir. Bu nedenle ekmek sıcak durumda iken EYM yanında verilen bıçak çıkarma teli ile unutmadan çıkarmak gereklidir.

Uyarı: Ekmek yoğurma bıçağı sıcak olduğu için elinizin yanmaması konusunda dikkatli olunmalıdır.



Tepe Kümbeti, Maya Söñüm Yırtığı, dolgun hacmi ile nefis bir günlük sade ekmek. Yukarıdaki tarife uygulama esnasında tarifteki miktar harici su ya da un ilavesi yapılmamıştır.

Standart beyaz ekmek yapıldığı için ekmeğin kabuk rengi kısmen açık olacaktır. Ancak, kabuk kalitesi ve çiğneme özelliği çok yüksek, fırın ekmeği tadı ve kokusunda bir ekmek olmaktadır.



Nihale üzerinde pamuklu beze sarılarak dinlendirilir.

EYM ekmeği, makineden çıkarıldıkten sonra özellikle altından hava almasını sağlayacak bir nihale üzerinde 30-60 dk arasında bekletildikten sonra dilimlenmelidir. Erken dilimlenirse hamurlaşmadan ötürü sarkmalar, geç kaldığı takdirde de kurultuşma meydana gelmektedir. Şayet nihale ya da ızgara üzerinde bekletilmmezse de altından hava alamayacağından terleme yapması kaçınılmazdır.

EYM ekmeği nihale üzerinde Pamuklu beze sarılı halde dinlendirilmelidir.

EYM'de hamur kıvamı nasıl olmalıdır?

EYM'de ekmek yapmanın en büyük püf noktası hamurun kıvamının tutturulmasıdır. Nasıl ki, elde hamur yapanlar özenle kıvam tutturmaya çalışırlarsa, aynı özenin EYM'de de gösterilmesi gereklidir.

EYM, uygun sıcaklıkta ve uygun miktarda malzemenin içine konulduğunu kabul ederek yoğurma ve pişirmeyi gerçekleştirir. Yani siz içine maya koymazsanız anlayamaz, suyu çok, unu az koysanız anlayamaz. Hatta içine hiç malzeme – kazanı bile – koymasanız, o içinde her şartın sağlandığını kabul ederek çalışmasını südürecektir. Bu nedenle EYM'yi her ne olursa olsun mükemmel ekmek yapan bir cihaz olarak görmemek gerekir.

EYM'de hamur kıvamını ayarlamanın yolu, önce uygun kıvamın ne olduğunu bilmektir. Uygun kıvam; kendini salıvermeyen, yoğurma bıçağı tarafından parçalanmasına izin vermeyen, çevresinde de un gibi kuru malzeme bırakmayan, yuvarlaklığını muhafaza edebilen kıvamdır.



Kendini toplayamamış, hamur topağı oluşmamış, kuru hamur.



Su ilavesi ile hamurun kendisini toplamasının sağlanması



Gerekirse silikon spatula ile kenarlarda kalan malzemeler toparlanır ve hamurun kıvamı kontrol edilir.



Solda kendini toplamaya başlayan hamur, sağda ise kulak memesi kıvamına gelmiş durumda.

EYM çalışmaya başlayıp karıştırma işlemini tamamlayınca yoğurma sürecine geçer. Yoğurma sürecinin başında aşağı yukarı kıvam anlaşılır. Hamurun civarında kuru malzeme kalmış ise birer Küçük ya da Büyük Kaşık su, tam tersi, hamur civik ise ve yayılıyorsa da, birer Küçük ya da Büyük Kaşık un takviyesi yapılır. Su ve un takviyesinden sonra biraz beklemeli ve hamurun kendisini toplamasına imkân sağlanmalıdır.

Peki, tahminimizden fazla su ve un ilavesi ile hamuru şişirdik ve hacim olarak büyüdü diyelim, bu durumda ne olacak? Aşırı hacim kazanmış hamur taşacak ve EYM'yi bulaştıracak, bu da hem hamurun ziyan olması hem de EYM'yi temizlemek için uğraşmak demektir. Bu durumda yapılacak olan, EYM durdurulacak (genelde Start/Stop tuşuna bir miktar basılı tutularak veya fişi prizden çekilerek yapılır), arkasında kazandan fazlalık olduğu düşünülen hamur alınarak uygun bir kaba konulur, üzeri hava almayacak şekilde streç film ile kapatılarak buz dolabına kaldırılır. Daha sonra yapılacak herhangi bir ekmeğin malzemesine dâhil edilerek kullanılır.

EYM'de adım adım Kek nasıl yapılır?

EYM'lerde uygulanacak kek tarifleri sınırlıdır. Uzun zamandır yaptığımız ve aşağıda tarifi uygulanan Çikolata Damlalı Kekin, içine farklı malzemeler koymak veya kakao ilavesi ile çok daha değişik versiyonlarını elde etmek mümkündür. Ayrıca malzemelerin mikserde karıştırılarak sonradan EYM kazanına konması durumunda piyasada satılan Dankek benzeri kekler ortaya çıkmaktadır.

Malzemeler:

- 100 ml. tam yağlı süt.
- 2 yumurta (büyük boy).
- 125 gr./110 ml. sıvı yağı (soya yağı kullanıldı).
- 120 gr. /100 ml. toz şeker.
- 250 gr./2 Ölçü Kabı genel amaçlı un, elenmiş (hatab un kullanıldı).
- 1 paket vanilya.
- 1/2 paket hamur kabartma tozu.
- 1 çimdik tuz.

İç Malzemesi için:

- 2 Büyük Kaşık (Yemekkaşığı/Tablespoon/TBSP) Damlı Çikolata.
- 2 Büyük Kaşık (Yemekkaşığı/Tablespoon/TBSP) Kuru Üzüm.
- 1 Büyük Kaşık (Yemekkaşığı/Tablespoon/TBSP) Ceviz.

Yapılışı:

Uyarı: Malzemelerin Oda sıcaklığında olması gerekmektedir.

Uyarı: Malzemeler konulmadan EYM hamur kazanı içinde karıştırma bıçağının iyice yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.

EYM'nin hamur kazanına sırasıyla süt, yağı, yumurta, şeker, tuz ve üzerine un yayılarak sıvı kısım kapatılmış olur. Unun üzerine suyla temas etmeyecek şekilde bir tarafa vanilya, bir tarafa kabartma tozu konulur.

EYM'nin hamur kazanı gövde içinde yerine dikkatlice yerleştirilir.

EYM'ye göre değişebilecek Kek, Mayasız Ekmek ya da Tatlı Ekmek programı (Breville'de 7 nolu kek programı/yaklaşık 1.5 saat) seçilir, start tuşuna basılarak program başlatılır. Kek programlarında kabuk ya da ağırlık seçimi genelde olmamaktadır.

Karıştırmanın son 5 dakikasında malzeme ilavesi sinyali verildiğinde Çikolata damlları, üzüm ve ceviz ilave edilir. Şahsen cevizin elle kırılanmış halini yeterli buluyorum, ancak arzu edilirse havanda da dövülebilir ya da daha ince çekilebilir.



Solda Kek malzemeleri karışmakta, sağda ise iç malzemeleri ilave edilmiş vaziyette karıştırma sürecinde. Kwama dikkat ediniz.

Program bittikten sonra EYM'ndan çıkarılmadan 10 dk. beklenir, dikkatlice çıkarılarak hava alabilmesi için ızgara üzerinde pamuklu beze sarılarak dirlendirilir.



Kekin yanları ve üstten görünüşü



Kek kabuk ve dokusu görülmektedir.



Cay yanında nefis kek.

EYM ve EYM kazanının bakımı nasıl yapılmalıdır?

EYM'nin bakımı:



EYM'lerin bakımı kolaydır ancak periyodik olarak yapılması önemlidir.

- EYM, soğuk durumda iken periyodik olarak nemli, pamuklu bir bez ile temizlenmeli ve silinmelidir.
- EYM'nin pişirme haznesinde dökülmüş olan un, hamur, baharat ve diğer malzemeler elektrikli süpürgenin uygun ucu ile çekilerek temizlenmelidir.
- Aynı şekilde nemli pamuklu bir bez yardımı ile pişirme haznesi de silinmeli ve temizlenmelidir.
- Gözetleme camı ve hava ızgaraları sürekli temiz tutulmalı, içine yabancı malzeme kaçmasına izin verilmemelidir.
- Özellikle üst kapağın düzgün kapatılıyor olmasına özen gösterilmelidir.
- EYM, kesici, delici ya da sivri malzemelerden uzak tutulmalıdır.

EYM kazanının bakımı



EYM kazanının uzun ömürlü olması özen ister, özellikle şuftı ara ara WD-40 gibi bir yağlayıcıyla yağlanması gereklidir.

- EYM'yi satın alırken doğru kazana doğru yoğurma bıçağının alındığından emin olunuz. Özellikle aynı markanın birden fazla modeli varsa modeller arasında malzeme değişimleri olabilemektedir.
- Malzemeleri yerleştirmeden önce bıçağın şufta tam olarak oturduğuna emin olunuz. Aksi takdirde bıçak ile kazan tabanı arasına malzeme sıkışmakta ve kazanı çizmektedir.
- Malzeme kazanına müdahale için sadece kaliteli silikon spatulaları tercih ediniz. Aksi takdirde kazanınız kolaylıkla soyulduğunu göreceksiniz.
- Pişen ekmeği kazandan çıkarırken zorluk çektiğinde keskin ya da sert cisimler ile kenarlarını ayırmayınız. Sadece kuvvetle ileri geri sallayınız. Sade ekmekler bir de köy ya da Fransız programında piştiklerinde sert kabuk oluştururlar. Bunların da bıçak sebebiyle çıkmaması normaldir. Bu durumda kazanı EYM'den çıkarmadan 15-20 dk kabuğun yumuşamasını bekleyebilirsiniz.
- Pişen ekmek kazandan çıkarıldığında hemen kazana 2-3 parmak kadar su koyarak bıçağı çıkarınız. Kazanın altında ve bıçakta bir önceki pişirmeden kalıntı ya da iz kalmasına müsaade etmeyiniz. Şuftı iyice temizleyiniz, temizleme esnasında sadece parmaklarınızı kullanınız. Yoğurma bıçağında da kalıntı ya da hamur varsa onu da temizleyiniz.
- Kazanın altını, şuftunu ve bıçağı da temizledikten sonra bıçağı şufta oturtup ileri geri döndürme hareketi yapınız. Bıçak, şuftla beraber rahat dönmelidir. Bu işlemin yapılmadığı durumlarda uzun süre içinde şuft yuvası tıkanmakta ve zamanla bıçak dönmemektedir.
- Kazanın en az çizilmesini temin için taneli malzemeleri sinyal sesine saklayınız ve hamura yavaş ilave ediniz.
- Periyodik olarak kazanın altını çevirip, şuft yuvasına WD-40 gibi bir yağlayıcı ile yağlamayı ihmal etmeyiniz.
- Tabii ki, kalitesine güvendiğiniz kaliteli bir EYM'yi tercih ederek yıpranma sürecinin uzamasını sağlayınız.

EYM Olası Hataları ve Çözüm Önerileri Tablosu

Ortaya Çıkan Durum:		EYM Çalışmıyor / Malzemeler karışmamış	Havalandırma Izgarasından duman çıkıyor / Yanık kokusu var	Yan tarafalar yumuşamış / Alt tarafı ıslanmış	Ekmek çok kabarmış / Doku çok kaba	Ekmek Çokmuş / Doku çok kaba	Basık ve yoğun doku	Düzensiz ve yapışkan dilim, akmiş doku
Lütfen aşağıdakileri kontrol ediniz:								
Uygulama Kaynaklı Problemler	1. Fıçı takılı değil / Elektrik kesik							
	1. Pişirme hıznesi çok sıcak (Ekranda H görünüyor)							
	Pişirme hıznesi çok soğuk (Ekranda L görünüyor)							
	4. Ekranda _ veya - görünüyor							
	5. Malzemeler izgaranın üzerine dökülmüş							
	6. Pişirme esnasında üst kapak açık kalmış							
	7. Ekmek kazanda çok uzun süre bırakılmış							
	8. Ekmek çok sıcak kesilmeye çalışılmış							
	9. Tam Buğday, Hızlı Tam Buğday ve Reçel programı seçilmiş							
	10. Yoğurma bıçağı unutulmuş							
Malzeme Kaynaklı Problemler	Ölçüm Hataları	Su	11. Yeterli değil 12. Çok fazla					
		Un	13. Yeterli değil 14. Çok fazla					
	Maya		15. Konulmamış 16. Yeterli değil					
			17. Çok fazla					
			18. Şeker, bal veya pekmez konulmamış					
			19. Malzemeler tarife uygun miktarlarda kullanılmamış					
	Un		20. Hatalı un tipi seçimi yapılmış					
			21. Su ile erken temas ederek özelliğini yitirmiş					
			22. Son kullanma tarihi geçmiş (bayatlaşmış)					
	Maya		23. Hatalı maya tipi seçimi yapılmış					
			24. Kullanılan su çok sıcak ya da çok soğuk					

Tablo: Breadman Ultimate Kullanma Kılavuzundan alınmıştır.

Çözüm Önerileri:								
Uygulama Kaynaklı Problemler	1. Fıçı takılı değil / Elektrik kesik	EYM'in fışını prize takınız. Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.						
	1. Pişirme hıznesi çok sıcak (Ekranda H görünüyor)	Üst kapağı açınız, kazanı çıkarınız ve havalandırarak oda sıcaklığı ısısına gelmesini sağlayınız.						
	Pişirme hıznesi çok soğuk (Ekranda L görünüyor)	Üst kapağı açınız, kazanı çıkarınız ve havalandırarak oda sıcaklığı ısısına gelmesini sağlayınız.						
	4. Ekranda _ veya - görünüyor	Servise gitmesi gerekiyor.						
	5. Malzemeler izgaranın üzerine dökülmüş	Sürecin tamamlanmasını bekleyin, EYM'yi kapatın, fışını çekin, soğuduktan sonra temizleyin.						
	6. Pişirme esnasında üst kapak açık kalmış	Üst kapağı sadece karıştırma ve ilk yoğurma esnasında kontrol amacıyla açılacağını unutmayın.						
	7. Ekmek kazanda çok uzun süre bırakılmış	EYM'yi kapatın, fışını çekin, ekmeki dikkatlice çıkarıp izgara üzerine alın.						
	8. Ekmek çok sıcak kesilmeye çalışılmış	Ekmek kesmeden önce en az yanın saat bekleyiniz.						
	9. Tam Buğday, Hızlı Tam Buğday ve Reçel programı seçilmiş	Bazı programlarda malzemenin ısınması için hareketsiz beklenmesi normaldir.						
	10. Yoğurma bıçağı unutulmuş	EYM'yi kapatın, fışını çekin, kazanı dışarı çıkarıp dikkative bıçağı takın ve programı baştan başlatın.						
Malzeme Kaynaklı Problemler	Ölçüm Hataları	Su	11. Yeterli değil 12. Çok fazla	Yoğurmaya başlandığı anda kontrol ederek hamurun kulak memesi kıvamında olmasını sağlayın.				
		Un	13. Yeterli değil 14. Çok fazla	Yoğurmaya başlandığı anda kontrol ederek hamurun kulak memesi kıvamında olmasını sağlayın.				
	Maya		15. Konulmamış 16. Yeterli değil	Tarife yazılı miktar mayayı ilave edip programı yeniden başlatın.				
			17. Çok fazla	Mayayı 1/4 Küçük Kaşık oranında artırın.				
			18. Şeker, bal veya pekmez konulmamış	Unutulmuşsa, bir dahaki tarif uygulamasında ilave ediniz.				
			19. Malzemeler tarife uygun miktarlarda kullanılmamış	Tarifi uygulayınız.				
	Un		20. Hatalı un tipi seçimi yapılmış	Uygun un tipini seçiniz.				
	Maya		21. Su ile erken temas ederek özelliğini yitirmiş	Mayayı en son olarak unun üzerine suyla temas edemeyecek şekilde koyunuz.				
			22. Son kullanma tarihi geçmiş (bayatlaşmış)	Mayanın taze ve oda sıcaklığında olduğundan emin olunuz.				
			23. Hatalı maya tipi seçimi yapılmış	EYM'de kullanılan Instant maya tercih ediniz ya da diğer mayalara dönüşümünü doğru yapınız.				
			24. Kullanılan su çok sıcak ya da çok soğuk	EYM'de dahili sıcaklık 27 santigrat derece olursa tarif en verimli haliyle uygulanır.				

Tablo: Breadman Ultimate Kullanma Kılavuzundan alınmıştır.

Her EYM'ye uygun garantili tarifler:

- Sade ekmekler,
- Tahıl ekmekleri,
- Zengin içerikli ekmekler,
- Tatlı ekmekler,
- Geciktirmeli mayalamalı ve meşhur Yoğrulmayan ekmekler,
- Çiftte kavrulmuş ekmekler,
- Kekler,
- Reçeller
- Pizza, poğaça, ekmek hamurları

İle ilgili tarifler bir sonraki kılavuzda.

Her EYM'ye uygun garantili tariflerde görüşmek üzere.

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 dağıtıımı, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Yasası kapsamına girmektedir.

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

2 0 1 5

<http://www.ekmeksanati.com>