

Arçelik K2715 Ekmek Tarifleri Kitabı

Bilindiği gibi iyi bir EYM seçiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kaç püf noktasına dikkat ederek hemen hemen tüm tarifleri uygulayabilmek mümkündür.

Unutulmaması gereken temel noktalar:

1 Ölçü Kapı (Cup): 240 ml ve elenmiş beyaz un ölçüm karşılığı 125 gr, ancak uygulamış olduğunuz aşağıdaki tariflerde bir Ölçü Kabı 200 ml ve bir Ölçü Kabı Un 150 gr olarak alınmıştır,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

1 küçük kaşık (tsp): 5 ml olarak alınmalıdır.

Süt tozu, kahve kreması veya beyazlatıcısı değil, şu an piyasada bulunamayan örneğin Pınar Süt tozu gibi gerçek sütten elde edilmedir. Şayet elinizde mevcut değilse kullanmayınız. Ya da yazılan miktarın 2-3 katı kadar tam yağlı pastörize süt kullanıp, kullandığınız miktar kadar "su"dan azaltınız.

Küçük miktarda ölçüler Ölçü Kaşıkları ile verilse de, temel olan bir tartı alınmasıdır.

En temel kontrol, malzemelerin ilavesinden sonra ilk karışım ve yoğurma esnasında kendini toparlayabilen, kuru malzeme bırakmayan ve kenarlara yapışarak dağılmayan bir hamurun elde edilmesidir.

Kıvam için aşağıdaki Linkten faydalanabilirsiniz:

[url=http://www.ekmeksanati.com/documents/tek_ve_c7ift_bfde7aklfd_eym.html]http://www.ekmeksanati.com/documents/tek_ve_c7ift_bfde7aklfd_eym.html[/url]

[hr]

[b][url=http://ekmeksanati.info/index.php?topic=389.0]Kazan kapasitesi uygun[/url] tüm EYM'lerde aynen uygulanabilecek tarifler:[/b]

[b]1. Günlük Beyaz Ekmek[/b]

| | | | |
|---------------------------|-------|-------|-------|
| Ekmek Büyüklüğü (gr) | 1100 | 800 | 500 |
| Su (ml) | 380 | 300 | 180 |
| Sıvıyağ (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Süt (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Şeker (Küçük Kaşık) | 4 | 3 | 2 |
| Tuz (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |
| Beyaz Un (Ölçü Kabı) | 4 2/3 | 3 1/3 | 2 1/3 |
| İstant Maya (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. Köy Ekmeği[/b]

| | | | |
|---------------------------|-------|-------|-------|
| Ekmek Büyüklüğü (gr) | 1100 | 800 | 500 |
| Su (ml) | 360 | 280 | 160 |
| Sıvıyağ (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Süt (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Şeker (Küçük Kaşık) | 5 | 4 | 3 |
| Tuz (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |
| Beyaz Un (Ölçü Kabı) | 4 2/3 | 3 1/3 | 2 1/3 |
| İstant Maya (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |

Fransız/Köy ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]3. Ultra Hızlı Beyaz Ekmek[/b]

| | | | |
|-----------------------|------|-----|-----|
| Ekmek Büyüklüğü (gr) | 1100 | 800 | 500 |
| Su (ml) | 380 | 300 | 180 |
| Sıvıyağ (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Süt (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Şeker (Küçük Kaşık) | 4 | 3 | 2 |
| Tuz (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |

| | | | |
|---------------------------|-------|-------|-------|
| Beyaz Un (Ölçü Kabı) | 4 2/3 | 3 1/3 | 2 1/3 |
| Kabartma Tozu (Paket) | 1 | 1 | ½ |
| İstant Maya (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |

Hızlı ekme programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Tam Buğday Ekmeği[/b]

| | | | |
|----------------------------|-------|-------|-----|
| Ekme Büyüklüğü (gr) | 1100 | 800 | 500 |
| Su (ml) | 400 | 280 | 160 |
| Sıvıyağ (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Süt (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Şeker (Küçük Kaşık) | 4 | 3 | 2 |
| Tuz (Küçük Kaşık) | 1.5 | 1.5 | 1 |
| Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı) | 3 1/3 | 2 2/3 | 1 ¾ |
| Beyaz Un (Ölçü Kabı) | 1 1/3 | 1 | ¾ |
| İstant Maya (Küçük Kaşık) | 2.5 | 2 | 1.5 |

Tam Buğday Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]5. Kepek Ekmeği[/b]

| | | | |
|---------------------------|-------|-----|-------|
| Ekme Büyüklüğü (gr) | 1100 | 800 | 500 |
| Su (ml) | 410 | 310 | 190 |
| Sıvıyağ (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Şeker (Küçük Kaşık) | 4 | 3 | 2 |
| Tuz (Küçük Kaşık) | 1.5 | 1.5 | 1 |
| Buğday Kepeği (Ölçü Kabı) | 1 1/8 | 1 | ½ |
| Beyaz Un (Ölçü Kabı) | 3 2/3 | 2.5 | 1 4/3 |
| İstant Maya (Küçük Kaşık) | 2.5 | 2 | 1.5 |

Temel Ekme programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]6. Sandviç Ekmeği[/b]

| | | | |
|---------------------|------|-----|-----|
| Ekme Büyüklüğü (gr) | 1100 | 800 | 500 |
| Su (ml) | 380 | 300 | 180 |

| | | | |
|----------------------------|-------|-------|-------|
| Sıvıyağ (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Süt (Büyük Kaşık) | 1.5 | 1 | 2/3 |
| Şeker (Küçük Kaşık) | 4 | 3 | 2 |
| Tuz (Küçük Kaşık) | 1.5 | 1.5 | 1 |
| Beyaz Un (Ölçü Kabı) | 4 2/3 | 3 1/3 | 2 1/3 |
| İnstant Maya (Küçük Kaşık) | 2 | 1.5 | 1 |

Temel Ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]7. Çilek Reçeli[/b]

| | |
|-----------------------------|-----|
| Çilek (gr) | 750 |
| Toz Şeker (gr) | 750 |
| Reçel Yapma Katkısı (Paket) | 1 |
| Su (ml) | 70 |

Reçel Programı.

[b]8. Vişne Reçeli[/b]

| | |
|-----------------------------|-----|
| Vişne(gr) | 750 |
| Toz Şeker (gr) | 750 |
| Reçel Yapma Katkısı (Paket) | 1 |
| Su (ml) | 140 |

Reçel Programı.

*Tarifler Arçelik K2715 Ekmek Tarifleri Kitabından aynen alınmıştır.