

Breadman tr2500BC Recipe Book

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,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

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

Küçük miktarlı 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[/url]

Bilinen ekmek türlerine ilişkin tarifler:

1. Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	195	270	330
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2 tam 1/4	3 tam 1/4	4 tam 1/2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 tam 3/4	2

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

2. Biberli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	120	180	240
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1 tam 1/2	2.5	3
Mısır Tanesi (Ölçü Kabı/240 ml)	1/2	3/4	1
Kıyılmış Acı Biber (Büyük Kaşık)	2	3	4
Şeker (Büyük Kaşık)	1/2	2	2.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1/4	1	1 tam 3/4
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- İsteğe Bağlı	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
Mısır Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	1/3	1/2	2/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2 tam 3/4	3

Not: Biber olarak acısı dengeli ve kısa süreli Jalapeno Biberi kullanılmaktadır ancak arzu üzerine başka biberlerin de kullanımı mümkündür.

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

3. Mısır Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Yumurta (iri)	1	1	1
Su (27 derece/ml)	180	240	320
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Bal(Büyük Kaşık)	1 tam 1/2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	3/4	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- İsteğe Bağlı	1	1.5	2.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
Mısır Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	1/4	1/3	1/2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

4. Dere Otlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Yumurta (iri)	1	1	1
Su (27 derece/ml)	195	255	330
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	2	3

Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2 tam 1/4
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
Mısır Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	1/4	1/3	1/2
Kurutulmuş Dere Otu (Büyük Kaşık)	1/2	1	2
Kıyılmış Taze Soğan (Büyük Kaşık)	1/2	2	3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

5. Yağsız Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	195	240	300
Elma Suyu (Büyük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2 tam 1/4	3	4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

6. Yumurtalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Yumurta (iri)	1	2	2
Su (27 derece/ml)	195	255	320
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	2.5
Tuz (Küçük Kaşık)	3/4	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2 tam 1/8	3	4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

7. Ayrırlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Ayran (27 derece/ml)	210	270	330
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Şeker (Büyük Kaşık)	2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Kabartma Tozu (Küçük Kaşık)	1/4	1/2	3/4
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1/2	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

8. Ballı Müslili Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	225	285	360
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Süzme Bal (Büyük Kaşık)	1 tam 1/2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	3/4	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	1.5	2.5	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
Müslü (Ölçü Kabı/240 ml)	2/3	3/4	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

9. Patatesli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Yumurta (iri)	1	2	2
Su (27 derece/ml)	210	300	360
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	2	3	4
Çekilmiş Kara Biber (Küçük Kaşık)	1/8	1/4	1/4
Haşlanmış Patates (Ölçü Kabı/240 ml)	1/4	1/3	1/2
Taze Soğan, dilimlenmiş (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

10. Sütlu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Süt (27 derece/ml)	180	240	320
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2.5	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

11. Domates Sulu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	60	60	60
Domates Suyu (Ölçü Kabı/240 ml)	1/2	3/4	1
Taze Soğan, Kırılmış (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1/2	3/4	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
Kurutulmuş Maydanoz (Büyük Kaşık)	1	2	3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 tam 3/4	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk. Kurutulmuş Maydanoz sinyal sesinden sonra eklenecek.

12. Ayçekirdekli Susamlı Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750	1000
Yumurta (iri)	1	1
Su (27 derece/ml)	270	300
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	3
Pekmez (Büyük Kaşık)	1	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2.5	3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	1/2	1
Susam (Büyük Kaşık)	2	2.5
Kimyon (Küçük Kaşık)	1/4	1/2

Ayçekirdeđi (Büyük Kaşık)	1.5	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2 tam 1/4

Tam Buğday / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk. Susam, kimyon ve ayçekirdeği sinyalden sonra konulacak.

13. Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	240	300	360
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2.5	3
Pekmez (Büyük Kaşık)	2	2.5	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	1	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	1 tam 1/4	1 tam 3/4	2
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	1 tam 1/4	1 tam 3/4	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2	2 tam 1/4

Tam Buğday /Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

14. Tarçınlı-Üzümlü-Cevizli Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Yumurta (iri)	1	2	3
Su (27 derece/ml)	180	270	360
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Bal (Büyük Kaşık)	2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1/2	1.5	2
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
Tarçın (Küçük Kaşık)	1/2	1	1 tam 1/4
Ceviz, Çekilmiş (Ölçü Kabı/240 ml)	1/3	1/2	2/3
Kuru Üzüm (Ölçü Kabı/240 ml)	1/3	1/2	2/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk. Kuru Üzüm ve Ceviz sinyalden sonra konulacak.

15. Fransız Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	195	240	320
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	3/4	1	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2 tam 1/4	3 tam 1/4	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)		2	2 tam 1/4

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

16. İtalyan Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	210	265	330
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- İsteğe Bağlı	1	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2 tam 1/4	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

17. Kurutulmuş Domatesli Akdeniz Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	210	270	360
Domates Kuru, Doğranmış (Ölçü Kabı/240 ml)	1/3	1/2	2/3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1/2	1	1.5
Domates Salçası (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Zeytin, Doğranmış (Ölçü Kabı/240 ml)	1/5	1/4	2/3
Şeker (Büyük Kaşık)	1/2	1	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1/2	1	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı/240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk. Doğranmış zeytin ile ıslatılmış ve suyu alınmış domates kurusu sinyal sesini müteakiben ilave edilecektir.

18. Tarçınlı-Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500	750	1000
Su (27 derece/ml)	180	240	330
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	2.5	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)- isteğe Bağlı	1	2	3
Ekmek Unu (Ölçü Kabı/240 ml)	2 tam 1/4	3	4
Tarçın (Küçük Kaşık)	1	2	3
Ceviz, Çekilmiş (Ölçü Kabı/240 ml)	1/3	1/2	2/3
Kuru Üzüm (Ölçü Kabı/240 ml)	1/3	1/2	2/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2	2 tam 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk. Kuru Üzüm ve Ceviz sinyalden sonra konulacak.

* Tarifler Breadman tr2500BC modeli tarif kitapçığından aynen alınmıştır.