

## Kenwood BM210 RapidBake

Bilindiđi gibi iyi bir EYM seřiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kař 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 tariflerde 125 gr - 160 gr arasında farklılık gösterebilmektedir,

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 süttten elde edilmediir. 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 miktartlı 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)	900	700
Su (ml)	320	270
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2/3
Beyaz Un (gr)	500	400
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1 2/3	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. Tam Doygun Tohumlu Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	700
Su (ml)	310	250
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1.5	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1 1/3	1
Tam Buğday Unu (gr)	450	370
Beyaz Un (gr)	50	30
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1 2/3	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Kabak Çekirdeği (Büyük Kaşık)	1	2/3
Ay Çekirdeği (Büyük Kaşık)	1	2/3
Haşhaş Tohumu (Küçük Kaşık)	2	2
Susam (Büyük Kaşık)	2	2

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

[b]3. Brioche Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	700
Süt (ml)	200	160
Yumurta (Adet)	2	1
Tereyađ (gr)	140	80
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1
şeker (gr)	60	40
Tam Buğday Unu (gr)	500	400
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Hızlı Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	700
Su (ml)	320	250
Tereyađ (Büyük Kaşık)	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1
şeker (Büyük Kaşık)	1 1/3	1
Beyaz Un (gr)	500	400
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1 2/3	1
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	4	3

Hızlı ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

\*Tarifler Kenwood BM210 RapidBake Kitabından aynen alınmıştır.