

## Oster EXPRESSBAKE Breadmaker Recipe Book

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 sütten 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. Temel Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1 1/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 3/4	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

1. Sarımsaklı Aromatik Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/4	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Sarımsak, doğulmuş (Diş)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 1/4	4
Biberiye (Küçük Kaşık)	1/2	1/2
Kekik (Küçük Kaşık)	1/4	1/4
Fesleğen (Küçük Kaşık)	1/4	1/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

2. Patatesli Favori Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/4	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Haşlanmış Patates, ezilmiş (Ölçü Kabı)	1/3	1/2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 1/4	4
Kara Biber (Küçük Kaşık)	1/2	1/2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 3. Biberli Mısır Ekmeği

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1	1
Haşlanmış Mısır, süzölmüş (Ölçü Kabı)	2/3	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Jalapeno Biberi, doğranmış (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
Mısır Unu (Ölçü Kabı)	1/3	1/2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	2

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 4. Karaman Kimyonlu Çavdar Ekmeği

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 1/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	3
Karaman Kimyonu (Küçük Kaşık)	½	½
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2.5	3
Çavdar Unu (Ölçü Kabı)	3/4	1
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	2

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 5. Soğanlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Soğan, İnce Doğranmış (Ölçü Kabı)	½	½
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
Süt tozu (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 6. Parmesanlı Biberli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1 ½
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Parmesan Peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	½	2/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
Kara Biber (Küçük Kaşık)	¾	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 7. Frenk Soğanlı Çedar Peynirli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 ¼
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	¾	1
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Çedar Peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	1	1 ¼
Frenk Soğanı, doğranmış (Ölçü Kabı)	¼	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¾

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 8. Klasik Fransız Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1 1/3
Tereyağı (Küçük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1	1 2/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	2.5

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 9. Tarçınlı Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1.5
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Şeker (Ölçü Kabı)	¼	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	4
Tarçın, döğülmüş (Küçük Kaşık)	1	1 ¼
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	2 ¼

Sinyal sesinden sonra:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	½	¾
-----------------------------------	---	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 10. Eski Usül Yulaf Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1	1 1/3
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	2
Pekmez (Ölçü Kabı)	¼	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4
Yulaf Ezmesi (Ölçü Kabı)	½	2/3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¾	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 11. Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1 1/3	1 2/3
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2
Kahverengi Şeker (Ölçü Kabı)	1/3	1/3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	3 1/3	4 2/3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 12. Yedi Tahıllı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	$\frac{3}{4} + \frac{1}{8}$	1 $\frac{1}{4}$
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1.5
Kahverengi Şeker (Ölçü Kabı)	1/5	1/4
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	1 1/3	2
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	1	1 $\frac{1}{4}$
Yedi Tahıllı Un (Ölçü Kabı)	$\frac{1}{4}$	$\frac{3}{4}$
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2 $\frac{3}{4}$

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 13. Ballı Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900
Su (Ölçü Kabı)	1 2/3
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2
Bal (Ölçü Kabı)	1/4
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2 $\frac{1}{4}$
Badem, kavrulmuş (Ölçü Kabı)	2/3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 14. Pumpernickel Ekmeği

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1	1 ¼
Tereyağı (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2
Pekmez (Ölçü Kabı)	¼	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2	2.5
Çavdar Unu (Ölçü Kabı)	1 ¼	1.5
Kakao (Büyük Kaşık)	2	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	3

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 15. Rus Siyah Ekmeği (Borodinsky)

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900
Su (Ölçü Kabı)	1	1 ¼
Tereyağı (Büyük Kaşık)	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¼	1.5
Pekmez (Ölçü Kabı)	1/5	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	1 ¼	1.5
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	1	1 1/3
Çavdar Unu (Ölçü Kabı)	1	1 1/3
İstant Kahve (Büyük Kaşık)	1	1 1/3
Rezene, öğütölmüş (Küçük Kaşık)	½	½
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	3

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 16. ilek Reçeli

Œeker (Ölçü Kabı)	1
Taze ilek, dođranmıŒ (Ölçü Kabı)	1.5
Meyve Pektini (Büyük KaŒık)	1
Limon Suyu (Küçük KaŒık)	2

Reçel Programı.

## 17. Portakal Marmeladı

Œeker (Ölçü Kabı)	1 ¼
Portakal, büyük boy, ayıklanmıŒ (Adet)	3
Meyve Pektini (Büyük KaŒık)	2
Limon, büyük boy, ayıklanmıŒ (Adet)	1

Reçel Programı.

\*Tarifler Oster EXPRESSBAKE Breadmaker Recipe Book'tan aynen alınmıŒtır.