

Sanyo Bread factory Plus

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 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 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)	500	900
Su (Ölçü Kabı)	2/3	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1/2	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2	4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. İtalyan Aromatik Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500
Su (Ölçü Kabı)	2/3
Süt (Büyük Kaşık)	1
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1

Sinyal sesinden sonra:

Mercanköşk, kurutulmuş (Küçük Kaşık)	1
Kekik, kurutulmuş (Küçük Kaşık)	1
Fesleğen, kurutulmuş (Küçük Kaşık)	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]3. Aloha Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500
Ananas Suyu (l Kabi)	¼
Süt tozu (Büyük Kaşık)	1
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Kahverengi şeker (Büyük Kaşık)	2
Ekmekli Un (l Kabi)	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼

Sinyal sesinden sonra:

Hindistan cevizi, ince dođranmıř (l Kabi)	¼
Ananas, ince dođranmıř (l Kabi)	1/3
Ceviz, ince dođranmıř (l Kabi)	1/3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Pekmezli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500
Ayran (l Kabi)	¾
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Pekmez (l Kabi)	½
Ekmekli Un (l Kabi)	1.5
Mısır Unu (l Kabi)	¼
Yedi Tahıllı Un (l Kabi)	½
Tam Buđday Unu (l Kabi)	½
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]5. Panettone[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	500
Su (Ölçü Kabı)	2/3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1
Yumurta, iri (Adet)	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	½
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2 ¼
Vanilya (Paket)	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Sinyal sesinden sonra:

Kurutulmuş meyve (Ölçü Kabı)	½
------------------------------	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

*Tarifler "Sanyo Bread factory Plus" Kitabından aynen alınmıştır.