

Morphy Richards

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. Günlük Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 1/8	1 1/2
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	2 1/2	4
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2 1/2	4
Şeker (Büyük Kaşık)	1 1/4	2 1/4	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 1/4	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 1/4	1 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

2. Kepekli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 1/8	1 1/2
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	2 1/2	4
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2 1/2	4
Şeker (Büyük Kaşık)	1 1/4	2 1/4	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 1/4	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	1 1/2	2 1/3	3
Kepekli Un (Ölçü Kabı-240 ml)	1/2	2/3	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 1/4	1 1/4

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

3. İtalyan Herbal Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 1/8	1 1/2
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	2 1/2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2 1/2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1 1/2	2 1/4	2 1/2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 1/2	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
Kuru Mercanköşk (Küçük Kaşık)	1	1 1/2	2
Kuru Fesleğen (Küçük Kaşık)	1	1 1/2	2
Kuru kekik (Küçük Kaşık)	1	1 1/2	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 1/4	1 1/2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

4. Tam buğday Ekmeği

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1	1 ½
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	2 ½	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1 ½	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2 ½	2 ½	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 ¼	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	1 ½	2 1/3	3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı-240 ml)	½	2/3	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ¼	1 ½

Temel ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

5. Peynirli-Soğanlı Ekmeğin

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1	1 ¼
Süt tozu (Büyük Kaşık)	1	2	2 ½
Şeker (Büyük Kaşık)	3/4	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	½	½	1
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1 ½	1 ¾

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Taze soğan, doğranmış (Küçük Kaşık)	½	1	1 ½
Kaşar Peyniri, doğranmış (Ölçü Kabı-240 ml)	¼	1	1 ½

Temel ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

6. Kuru Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 ¼	1 ½
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	3	4
Sıvı Yağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Şeker (Büyük Kaşık)	3/4	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 ½	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1	1 ¼

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru üzüm (Ölçü Kabı-240 ml)	¼	1/3	2/3
------------------------------	---	-----	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

7. Kurutulmuş Domatesli Ekmek (Uyarlanmıştır)

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 ¼	1 ½
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	3	4
Sıvı Yağ (Büyük Kaşık)	2	3	4
Şeker (Büyük Kaşık)	3/4	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 ½	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1	1 ¼

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Domates Kuru, doğranmış (Ölçü Kabı-240 ml)	¼	1/3	2/3
--	---	-----	-----

Not: Domates kuru, 20 dk ıslatılmış ve suyu iyice süzölmüş olacaktır.

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

8. Zeytinli Ekmek (Uyarlanmıştır)

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 ¼	1 ½
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2	3	4
Sıvı Yağ (Büyük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	3/4	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1 ½	2
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1	1 ¼

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ayıklanmış Zeytin, doğranmış (Ölçü Kabı-240 ml)	¼	1/3	2/3
---	---	-----	-----

Not: Zeytinler ayıklanmış, doğranmış ve suyu iyice süzölmüş, kuru halde olacaktır.

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

9. Sandviç Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1 1/16	1 1/3
Süt tozu (Büyük Kaşık)	1	1 ½	2
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1	1 ½	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2	3	3 ½
Tuz (Küçük Kaşık)	1/3	½	1
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	¾	¾	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

10. Fransız Ekmeği

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	450	700	900
Su (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4	1	1 1/4
Süt tozu (Büyük Kaşık)	1 1/2	2	2 1/2
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	1	1	1 1/2
Şeker (Büyük Kaşık)	3/4	1	1 1/4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1	1 1/4
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1	1 1/4

Fransız ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

*Tarifler Morphy Richards'dan aynen alınmıştır.