



Homend Breakfast ile Nefis Tarifler ve Püf Noktaları

Homend Breakfast ile damak tadına uygun nefis ekmekler pişirmek hem kolay hem de keyifli. Biz de sizin için hazırladığımız lezzetli ekmek tarifleri ve her ekmekte profesyonel sonuçlar elde etmenize yardımcı olacak püf noktalarını bir araya topladık ve bu keyfi ikiye katladık!

Size en uygun tarifi seçerek hemen başlayabilir, püf noktalardan yararlanarak uzman ellerden çıkmış gibi tam kıvamında ekmek keyfini çıkarabilirsiniz. Afiyet olsun!

Fransız Ekmeği



Malzemeler:

- 60 ml süt
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 430 g un (2 su bardağı + ¼ su bardağı)
- 1 paket kuru (instant) maya

Hazırlanışı:

- Öncelikle sütü ekmek pişirme kabına koyun. Ardından 2 yumurtayı çırpılmış olarak sütün üzerine ekleyin. Sırasıyla 3 yemek kaşığı tereyağı ve 2 çay kaşığı tuzu da ilave edin. Unun ¾ ünü karışıma ekleyin. Daha sonra unun ortasında parmağınız ile ufak bir havuz oluşturup şeker ve mayayı ekleyin. Üzerine de geri kalan unu ilave edin ve cihazın kapağını kapatın.
- Fransız Ekmeği programını seçin.
- Somun ayarından 900 gramı ve renk ayarından dilediğinizi seçerek programı başlatın.
- Program bitiminde cihazınızda 10 bip sesi duyulur ve gösterge ışığı söner.
- Ekmek pişirme kabını ters çevirin ve ekmek içinden çıkana kadar hafifçe sallayın. Ekmeği dilimlemeden önce 20 dakika soğumasını bekleyin. Sonrasında afiyetle yiyebilirsiniz.

Tam Buğday Unu ile Sütlü Ekmek

Malzemeler:

• 1,5 su bardağı süt

• 1 yemek kaşığı

ayçiçek yağı

• 1 tatlı kaşığı kuru

(instant) maya

• ½ tatlı kaşığı tuz

• 1 tatlı kaşığı toz

şeker

• 3,5 su bardağı tam

buğday un

Hazırlanışı:

- Oda sıcaklığındaki sütü ve ayçiçek yağını pişirme kabına dökün.
- Ardından tuzu ekleyin. Daha sonra unu ekleyerek ortasında parmağınız ile ufak bir havuz oluşturup şeker ve mayayı da ilave edin ve cihazın kapağını kapatın.
- Tam buğday programını seçin.
- Somun ayarından 900 gramı ve renk ayarından dilediğinizi seçerek programı başlatın.
- Program bitiminde cihazınızda 10 bip sesi duyulur ve gösterge ışığı söner.
- Ekmek pişirme kabını ters çevirin ve ekmek içinden çıkana kadar hafifçe sallayın. Ekmeği dilimlemeden önce 20 dakika soğumasını bekleyin. Sonrasında afiyetle yiyebilirsiniz.



Ekmek yapımı için malzemeler ve ipuçları

Ekmeklik un

Ekmeklik un yüksek glüten içerir. Ekmeğe elastikiyet sağlar ve kabarma sonrasında ekmeğin sönmesini engeller. Normal undan daha fazla glüten içerdiği için büyük miktarlarda ekmek yapımı için tercih edilir. Ekmek yapmak için en önemli malzeme ekmeklik undur.

Sade un

Kabartma tozu içermeyen undur. Klasik ekmek yapımı için uygundur.

Tam buğday unu

Tam buğday unu, tam buğdayın öğütülmesinden elde edilir. Kepek ve glüten içerir. Tam buğday unu normal undan daha besleyici ve daha ağırdır. Bu un ile yapılan ekmekler daha küçük olur. Bu sebeple birçok tarifte tam buğday unu ile ekmeklik unun karıştırılması tavsiye edilir.

Kara buğday unu

Kara buğday unu "kaba un" olarak da adlandırılır. Tam buğday unu gibi yüksek oranda lif içerir. Kabarma sonrasında büyük miktarda ekmek elde etmek için büyük oranda ekmeklik un ile karıştırılması gerekmektedir. Kendi kendine kabaran un Özellikle kek yapımında kullanılan ve kabartma tozu içeren undur.

Mısır unu ve yulaf unu

Mısır unu ve yulaf unu mısırın ve yulafın öğütülmesi sonucu elde edilir. Her iki un da lezzeti ve dokuyu artırmak için, tam tahıllı ekmek malzemesi olarak kullanılır.

Şeker

Şeker, ekmeğe tat ve renk katan önemli bir malzemedir. Ayrıca ekmeğin mayalanmasını kolaylaştırarak besleyici değer katar. Beyaz şeker daha çok kullanılır. Esmer şeker, pudra şekeri veya pamuk şeker de tercih edilebilir.

Maya

Mayalama işlemi sırasında maya, karbondioksit üretir. Karbondioksit, ekmeğin kabarmasını ve iç kısmının yumuşak olmasını sağlar. Mayanın hızlı bir şekilde aktif hale gelmesi için şeker ve undaki karbonhidrata ihtiyaç vardır.

Aşağıda, en çok kullanılan yaş maya ve kuru maya ölçülerini görebilirsiniz;

1 çay kaşığı kuru maya = $\frac{3}{4}$ çay kaşığı yaş maya

1,5 çay kaşığı kuru maya = 1 çay kaşığı yaş maya

2 çay kaşığı kuru maya = 1,5 çay kaşığı yaş maya

Maya sıcakta bozulduğu için buzdolabında saklanmalıdır. Mayayı kullanmadan önce son kullanma tarihini kontrol edin. Her kullanımdan sonra hemen buzdolabına kaldırın. Ekmeğiniz kabarmıyorsa bunu sebebi genellikle mayanın bozuk olmasıdır.

Aşağıdaki adımları uygulayarak mayanın taze ve aktif olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

Ölçü kabına $\frac{1}{2}$ fincan sıcak (45-50 °C) su koyun.

Kaba 1 çay kaşığı beyaz şeker koyup karıştırın. Üzerine 2 çay kaşığı maya ekleyin.

Ölçü kabını 10 dakika boyunca sıcak ortamda bırakın. Suyu karıştırmayın.

Kapta köpük oluşacaktır.

Köpük 1 fincan seviyesine yükselmelidir. Aksi halde maya bozuk veya aktif değildir.

Tuz

Tuz ekmeğin lezzetini artırır ve kabuğunun daha kızarık olmasını sağlar. Ancak tuz, mayanın kabarmasını engelleyebilir. Tarifinizi uygularken çok fazla tuz kullanmayın. Tuz eklenmemiş ekmek daha fazla kabarır.

Yumurta

Yumurta ekmeğin dokusunu iyileştirir, ekmeğin daha besleyici olmasını sağlar ve boyutunu artırır. Yumurta kırıldıktan sonra iyice çırpılmalıdır.

Margarin ve tereyağı

Margarin ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlar ve kullanım ömrünü artırır. Tereyağı kullanılmadan önce eritilmeli veya ufak parçalar halinde kesilmelidir.

Kabartma tozu

Kabartma tozu keki ve hızlı programlarda ekmeği kabartmak için kullanılır. Mayalama süresi gerektirmez. Gaz üreterek ekmeğin içinde kabarcıklar oluşumunu sağlar ve ekmeğin dokusunu yumuşatır.

Karbonat

Kabartma tozu ile benzer özellikleri vardır. Kabartma tozu ile birlikte de kullanılabilir.

Su ve diğer sıvılar

Su ekmek yapımındaki temel malzemelerden biridir. 20-25 °C su sıcaklığı ekmek yapımındaki en ideal sıcaklıktır. Su yerine taze süt veya %2 süt tozu ile karıştırılmış su kullanılabilir. Böylece ekmeğin lezzeti artar ve kabuğu daha iyi kızarır. Bazı tariflerde de ekmeği tatlandırmak için elma suyu,