



Yuvarlak ve baton ekmelekler

Yuvarlak veya uzun, kendi pişirdiğiniz ekme özeldir. Çıtır kabuk ekmeği çevreler ve kesim sırasında leziz iç kısım görünür. Burada ekmeği kendi damak tadınıza göre pişirme olanağınız mevcuttur. Çeşitli un türleri, farklı baharatlar ve tohumlar ekmeğe kişisellik katar.

Kabak çekirdekli örgülü ekmek

800 g (24 dilim) | Misafirleriniz için

1 Hamur için kabak çekirdeklerini kaba kıyın. Dinkel tam buğday ununu bir karıştırma kabına koyun ve özenle karıştırın. Tuz, kıyılmış kabak çekirdekleri, su ve sıvı yağ ilave edin. Malzemeleri önce yoğurma ucu ile en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

2 Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 40 dakika).

3 Hamura hafif un serpiştirin, unlu tezgah üzerinde tekrar kısa süreli yoğurun ve bir rulo haline getirin. Hamuru 3 eşit porsiyona bölün. Her hamur porsiyonunu 35-40 cm uzunluğunda bir rulo şekline getirin.

4 Hamur rulolarını tezgah üzerinde yan yana koyun ve saç örgüsü şeklinde örün. Hamur uçlarını birbirine bastırın ve örgü altına katlayın. Hamur örgüsünü delikli fırın sacına koyun.

5 Hamur örgüsünü üstü kapalı olarak tekrar sıcak bir ortamda gözle görülür yapıda hacim kazanıncaya kadar bekletin (yaklaşık 30 dakika) Hamur örgüsünün üzerine su sürün ve kabak çekirdekleri serpiştirin.

6 Fırın tepsisini ön ısıtılmış fırına (225 °C) sürün (bakınız giriş).

Malzemeler:

Mayalı hamur için:
70 gr Kabak çekirdeği
500 gr. tam buğday unu
1Paket Kuru maya
2 Çk. Tuz
yaklaşık 350 ml ılık Su

2 Yk Sıvı yağ,
Örn. Ayçiçeği yağı
Üzerine serpmek için
Biraz tam buğday unu
Üzerine sürmek ve serpmek için:
Biraz su 1-2 Yk kabak çekirdeği

Hazırla süresi:
40 dakika, (hamur kabartma süresi hariç)
Pişirme süresi: yak. 30 dakika

Her bir dilimde:
E: 4 g, F: 3 g, Kal: 15 g,
kJ: 432, kcal: 103, BE: 1,5

Nem ilaveli pişirme

Isı: 225 °C
Buhar çıkışları: 2 manüel
1. Buhar çıkış: Ekmeğin fırına sürülmesinin ardından
2. Buhar çıkış: 5 dakika pişme süresi sonrası
Süre: 10 Dakika
Ardından pişirme süreci
Isı: 180 °C
Süre: Yaklaşık 25 dakika

Kombine pişirme sıcak hava plus

Adım 1
Isı: 225 °C
Nem: 40 %
Süre: 5 Dakika
Adım 2
Isı: 180 °C
Nem: 40 %
Süre: Yaklaşık 25 dakika



İrmikli Ekmek

700 g (12 Dilim) | Kolay

1 Ön hazırlık için suyu tencerede kaynatın. Tuz ve irmiği karıştırarak ekleyin ve kısa süre kaynatın. Tencereyi ocaktan alın. İrmigi karıştırarak ılıncaya kadar soğutun.

2 Hamur için unu bir karıştırma kabında ekme baharatı ve kuru maya ile birlikte iyice karıştırın. Sıvı yağ ve ılık irmik lapasını ekleyin. Malzemeleri yoğurma uçlu mikser ile önce en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

3 Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 50 dakika).

4 Hamur topunu tekrar üzeri örtülü konumda sıcak bir ortamda Gözle görülür yapıda hacim kazanıncaya kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 40 dakika, üst yüzeyi hafif çatlayıncaya kadar). Hamur topunu testere ağızlı bıçakla kafes şeklinde yaklaşık 1 cm derinliğinde kesin. Fırın tepsisini ön ısıtılmış fırına (225 °C) sürün (bakınız giriş).

5 Ekmeği fırın tepsisinden alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Hazırlık için:

425 ml su

2 silme Çk tuz

100 gr. Buğday kepekli irmik

Mayalı hamur için:

350 gr. Buğday unu (Tip 550) 1

silme Çk öğütülmüş

Ekme baharatı 1 paket Kuru maya

2 Yk sıvı yağ, örn ayçiçeği yağı

Üzerine sürmek ve serpmek için:

Biraz su, buğday kepekli irmik

*Hazırlama süresi**45 dakika, soğutma ve maya-**lanma süresi hariç**Pişirme süresi:**40-45 dakika**Ekme dilimi başına:**E: 4 gr, F: 2 gr., Kh: 28 gr.**KJ: 621, kcal: 148, BE: 2,5***Nem ilaveli pişirme**

Isı:225 °C

Buhar çıkışı:1 Manüel Buhar çıkış

zamanı:

Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından

Süre:10 dakika

ardından pişirilecek ısı:180 °C

Süre:35-40 Dakika

Fırın rafı:2. alttan

Kombine pişirme sıcak hava plus

Adım 1

Isı: 225 °C

Nem: 30 %

Süre: 10 Dakika

Adım 2

Isı: 180 °C

Nem: 30 %

Süre: 35-40 dakika

Fırın rafı: 1. alttan



Labne Peynirli Yağlı Hamur

Çekirdekli

900 g (18 Dilim) | Basit

1 Hazırlık için çekirdekleri bir tavada yağ ilave etmeden kahverengileşinceye kadar kavurun, tavadan alın ve bir tabakta soğumaya bırakın. Hamur için unu kabartma tozu ile birlikte bir karıştırma kabında karıştırın.

2 Tuz, labne, süt, zeytinyağı ve çekirdekleri ekleyin. Malzemeleri çırpma ucu takılı mikser ile önce düşük kademede ardından en yüksek kademede bir hamur elde edinceye kadar karıştırın (fazla uzun değil, aksi takdirde hamur yapışır).

3 Hamuru unlanmış tezgah üzerinde 70-80 cm uzunluğunda bir rulo halinde şekillendirin, salyangoz tarzı sarın ve bir kalıba (Ø 26 cm, yağlanmış) yerleştirin. Hamur sargısını hamurun pişerken açılması için biraz çekiştirerek açın.

4 Üzerine sürmek ve serpiştirmek için yumurta akını süt ve tuzla çırpın. Hamur sargısı üzerine bu karışımı sürün ve ay çekirdekleri ile süsleyin. Kalıbı ön ısıtılmış fırın (180 °C) ızgarasına yerleştirin (bakınız giriş).

5 Ekmeği fırın tepsisinde 5 dk. oğumaya bırakın daha sonra alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Hazırlık için:

100 g ayçekirdeği

Labneli-Yağlı Hamur için:

400 gr. Buğday unu
1 pak. Kabartma tozu
1 silme Çk tuz
250 gr. Az yağlı labne
125 ml (1/8 l) Süt
100 ml Zeytinyağı

Üzerine sürmek ve serpmek için:

1 yumurta sarısı
1 YK süt
1 tutam tuz
2 YK ayçekireği

Hazırlama süresi:

25 dakika, soğuma süresi hariç

Pişirme süresi: yak. 35 dakika

Ekmeğin dilimi başına:

E: 6 gr, F: 10 gr., Kh: 17 gr.

kJ: 114, kcal: 185, BE: 1,5

Nem ilaveli pişirme

Isı: 180 °C

Buhar çıkışı: 1 Manüel

Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından

Süre: yak. 35 Dakika

Fırın rafı: Alttan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Isı: 180 °C

Nem: 30 %

Süre: yak. 35 dakika

Fırın rafı: Alttan 1.

» Püf noktaları ve Öneriler:

Ekmeğin tazeyken en güzel tadı verir. Ay çekirdeklerini kaba kıyılmış kabak çekirdeği veya ceviz taneleri ile değiştirebilirsiniz. Ek olarak 1 çay kaşığı kurutulmuş İtalyan yeşilliklerini de hamura ilave edebilirsiniz.



Pesto soslu salyangoz ekmeği

600 g (18 Dilim) | Parti için

1 Hamur için unu bir karıştırma kabına koyun ve maya, şeker ve tuz ile iyi karıştırın. Su ve yağ ekleyin. Malzemeleri yoğurma uçlu mikser ile önce en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 30 dakika).

2 Hamura hafif un serpin ve hafif unlu tezgah üzerinde yoğurun, bir rulo haline getirin ve dikdörtgen şeklinde (yaklaşık 25 x 60 cm) açın.

3 İçi için pestoyu bir çay kaşığı ile bulama tarzında dikdörtgene yayın ve düzleyin, bu sırada her bir tarafta 1 cm genişliğinde bir kenar bırakın. Hamuru uzun tarafından başlayarak sarın. Ruloyu salyangoz şeklinde sarın ve delikli fırın tepsinine yerleştirin.

4 Hamur sargısını üzeri örtülü yapıda gözle görülür büyüünceye kadar sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın (yaklaşık 20 dakika). Hamur sargısının üzerine su sürün ve tuz serpiştirin.

5 Fırın tepsinini ön ısıtılmış fırına (180 °C) sürün (bakınız giriş).

6 Sargıyı pişirme kağıdından alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Mayalı hamur için:

1 pak. Kuru maya
1 Çk Şeker
1 Çk Tuz
Yaklaşık 250 ml (1/4 l)
Ilık su
2 Yk Sıvı yağ,
Örn. Ayçiçeği yağı

İçi için:

1 Bardak Pesto sos (90 g)

Üzerine sürmek ve serpmek için:

1 YK su
1 YK deniz tuzu

Hazırlama süresi:

40 Dakika, hamur kabarma süresi hariç

Pişirme süresi: 35–40 Dakika

Ekmeđ dilimi başına:
E: 3 gr, F: 3 gr., Kh: 17 gr.
kJ: 448, kcal: 107, BE: 1,5

Nem ilaveli

Isı: 180 °C
Buhar çıkışı: 1 manüel
Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından
Süre: 35-40 Dakika
Fırın rafı: Alttan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Isı: 180 °C
Nem: 30 %
Süre: 35-40 Minuten
Fırın rafı: Alttan 1.

» Püf nokası ve Öneriler:

Pesto salyangozunu kırmızı Pesto ile de hazırlayabilirsiniz. Salyangoz üzerine tuz yerine çam fıstığı veya dövülmüş badem de serpebilirsiniz.



Yoğurtlu-Susamlı Ekmek

700 g (12 Dilim) | Dondurulabilir

1 Hazırlık için çekirdekleri bir tavada yağ ilave etmeden kahverengileşinceye kadar kavurun, tavadan alın ve bir tabakta soğumaya bırakın.

2 Hamur için her iki un türünü, tuzu, susamı ve kuru mayayı bir karıştırma kabında özenle karıştırın. Yoğurt ve su ilave edin. Malzemeleri mikserin yoğuma ucu ile düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika düz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

3 Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 40 dakika). Mayalanan hamura hafif un serpiştirin, kaptan alın, unlanmış tezgah üzerinde tekrar yoğurun ve yuvarlak ekmek şekli verin (Ø 18 cm).

4 Hamuru delikli fırın tepsisine koyun, ince bir katman un serpiştirin ve üzeri örtülü bir şekilde gözle görülür yapıda hacmi artıncaya kadar sıcak bir ortamda bekletin (yaklaşık 30 dakika).

5 Hamur üzerine su sürün, susam serpiştirin ve tırtıklı bıçakla çapraz yapıda 1-2 cm derinliğinde kesin (bastırmayın) Fırın tepsisini ön ısıtılmış fırına (225 °C) sürün (bakınız giriş).

6 Ekmeği fırın tepsisinden alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Hazırlık için:
50 gr soyulmuş susam tanesi

Mayalı hamur için:
300 gr. Buğday unu
100 gr. Buğday – Tam kepekli un
2 silme Çk tuz
1 pak. Kuru maya
150 gr. Tam yağlı yoğurt (%3,5 Yağ)
200 ml Ilık su

Üzerine serpmek için:
Biraz buğday unu

Üzerine sürmek için:
Biraz su 1-2 Yk soyulmuş susam tanesi

Hazırlama süresi:
40 dakika,

soğutma ve mayalanma süresi hariç
Pişirme süresi: yak. 40 Dakika

Ekmeğin dilimi başına:
E: 5 gr, F: 4 gr., Kh: 26 gr.
kJ: 687, kcal: 164, BE: 2,0

Nem ilaveli

Isı: 225 °C
Buhar çıkışı: 1 manüel
Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinden hemen sonra
Süre: 10 Dakika
ardından pişirme devamı
Isı: 180 °C
Süre: yak. 30 Dakika
Fırın rafı: Alttn 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

1. Adım
Isı: 225 °C
Nem: 30 %
Süre: 10 Dakika
2. Adım
Isı: 180 °C
Nem: 30 %
Süre: yak. 30Dakika
Fırın rafı: Alttan 1.



Beyaz Ekmek

750 g (14 Dilim) | Kolay

1 Hamur için çavdar, buğday ununu, tuzu ve kuru mayayı bir karıştırma kabında özenle karıştırın. Su ve sıvı yağ ilave edin. Malzemeleri yoğurma uçlu mikser ile önce en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın..

2 Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 40 dakika).

3 Mayalanan hamura hafif un serpiştirin, kaptan alın, unlanmış tezgah üzerinde tekrar yoğurun ve yuvarlak ekmek şekli verin (Ø 20-22 cm). Hamuru delikli fırın tepsisine koyun ve üzeri örtülü konumda gözle görülür yapıda hacmi artıncaya kadar sıcak ortamda mayalanmaya bırakın (yaklaşık 20 dakika).

4 Hamura ince bir tabaka su sürün ardından 3-4 kez kesin ve bol miktarda çavdar unu serpiştirin.

5 Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına (225 °C) sürün (bakınız giriş).

6 Ekmeği fırın tepsisinden alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Mayalı hamur için:

70 g Çavdar unu
450 g Buğday unu
2 silme ÇK tuz
1 Paket kuru maya
yak. 350 ml ılık su
1 YK Sıvıyağ,
örn. Ayçiçek yağı

Üzerine sürmek ve serpmek için:

biraz su
Çavdar unu

Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Teiggehzeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

Pro Brotscheibe:

E: 4 g, F: 1 g, Kh: 28 g,
kJ: 585, kcal: 140, BE: 2,5

Nem ilaveli

ısı: 225 °C
Buhar çıkışı: 1 manüel
Buh çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından
Süre: 10 Dakika
pişirme devam
Isı: 180 °C
Süre: yak. 30 Dakika
Fırın fı: Altan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Adım 1
Isı: 225 °C
Nem: 30 %
Süre: 10 Dakika
Adım 2
Isı: 180 °C
Nem: 30 %
Süre: Yak.30 dakika
Fırın rafı: Alttan 1.

» Püf noktaları ve Öneriler:

Ekmeğin kızartıldığı zaman çok lezzetlidir. Ekmeği sadece buğday unuyla pişirebilirsiniz.



Yulafli Ekmek

800 g (12 Dilim) | Önerilir

1 Hamur için kepekli un, 4 taneli yulaf, ekme baharatı, maya ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve iyi karıştırın. Sıcak su, şeker pancarı şurubu ve yağ ekleyin.

2 Malzemeleri yoğurma uçlu mikser ile önce en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 30 dakika).

3 Hamurun ve tezgahın üzerine un serpiştirin. Hamuru tezgah üzerinde tekrar yoğurun, yuvarlak ekme (Ø yaklaşık 15 cm) olarak şekillendirin ve delikli fırın tepsisine koyun.

4 Hamur sargısını üzeri örtülü yapıda gözle görülür büyüünceye kadar sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın (yaklaşık 20 dakika).

5 Hamur üzerine su sürün ve yulaf serpiştirin. Fırın tepsisini ön ısıtılmış fırına (180 °C) sürün (bakınız giriş).

6 Ekmeği fırın tepsisinden alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Mayalı hamur için:

450 gr tam kepekli un
80 gr 4 taneli yulaf
(Buğday, çavdar, yulaf, arpa)

1silme Çk ekme baharatı

1Paket Kuru maya

2 silme Çk tuz

Yaklaşık 300 ml

Ilık su

2 Yk (30 gr) Şeker pancarı şurubu

(Bitkisel)

3 Yk Sıvı yağ,

Örn. Ayçiçeği yağı

Üzerine serpmek için:

Biraz buğday unu

Üzerine sürmek ve serpmek için:

2 Yk Su

2 Yk 4 çeşit tam tahıllı un

Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Teiggehzeit

Backzeit: 40–45 Minuten

Pro Brotscheibe:

E: 6 g, F: 4 g, Kh: 34 g,

KJ: 833, kcal: 199, BE: 3,0

Nem ilaveli

Isı: 180 °C

Buhar çıkı: 1 manüel

Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına

sürülmesinin hemen ardından

Süre: 40-45 Dakika

Fırın rafı: Alttan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Isı: 180 °C

Nem: 30 %

Süre: 40-45 Dakika

Fırın rafı: Alttan 1.

» Püf noktaları ve Öneriler:

Piyasada 4 ve 5 çeşit tahıl sunulur. Her ikisini de kullanabilirsiniz. Ekme baharatı yerine ekmeği öğütülmüş kişniş veya kimyonla tatlandırabilirsiniz.



Kabak çekirdekli çavdar ekmeği

900 g (16 Dilim) | Dondurulabilir

1 Hamur için çavdar tam tahılı ve unu karıştırma kabına koyun ve kuru maya ile özenle karıştırın. Diğer malzemeleri (kabak çekirdeği hariç) hamura ekleyin. Hepsini yoğurma uçlu mikser ile önce en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

2 Kabak çekirdeklerini yoğurma sonuna doğru ekleyerek hafif yoğurarak hamura ekleyin. Hamuru üzeri örtülü yapıda gözle görülür büyüyünceye kadar sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın (yaklaşık 40 dakika)

3 Hamurun üzerine hafif un serpin, kaptan çıkartın ve tezgah üzerinde yoğurun. Hamura uzunlamasına şekil verin (yaklaşık 25 m), delikli fırın tepsinine koyun ve üzeri örtülü vaziyette sıcak bir ortamda tekrar gözle görülür hacim kazanıncaya kadar mayalanmaya bırakın.

4 Hamurun üzerine su sürün ve un serpiştirin. Fırın tepsisini ön ısıtılmış fırına (180 °C) sürün (bakınız giriş).

5 Ekmeği fırın tepsisinden alın ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Mayalı hamur için:

250 gr Çavdar tam tahılı
250 gr. Buğday unu
1 Paket Kuru maya
1 Çk Şeker
2 Silme Çk. Tuz
375 ml (3/8 l) ılık su
150 gr Kabak çekirdeği

Üzerine sürmek ve serpmek için:

Biraz su biraz buğday unu

Hazırlama süresi:

30 dakika,

hamur mayalanma süresi hariç

Pişirme süresi: 40-45 dakika

Ekmeğin dilimi başına:

E: 6 gr, F: 5 gr., Kh: 23 gr.

kJ: 661, kcal: 158, BE: 2,0

Nem ilaveli pişirme

Isı: 180 °C

Buhar çıkışı: 1 Manüel

Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından

Süre: 40-45 Dakika

Fırın rafı: Alttan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Isı: 180 °C

Nem: 30 %

Süre: 40-45 Dakika

Fırın rafı: Alttan 1.

» Öneriler ve Püf noktaları:

Kabak çekirdekleri yerine hamura ay çekirdeği de katabilirsiniz. Sert hamurlar hamurun hazırlanması sırasında tekrar elle yoğurulmalıdır, bu sayede ekmeğin kabuğu pişme sürecinde fazla sert olmaz.



Buğday karışımı ekmek

750 g (15 Dilim) | Çocuklar için

1 Çavdar unu, buğday unu, maya ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve iyice karıştırın. Su, bal ve yağ ekleyin.

2 Malzemeleri yoğurma uçlu mikser ile önce en düşük kademedede kısa süre ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika boyunca pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

3 Hamurun üzerine biraz un serpiştirerek üzeri kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda iki misli hacim elde edinceye kadar mayalanmaya bırakın (yaklaşık 30 dakika).

4 Hamurun ve tezgahın üzerine un serpiştirin. Hamuru tezgah üzerinde kısa süreli yoğurun, bir rulo haline getirin (yaklaşık 28 cm uzunlukta) ve bir kutu kalıba (30 x 11 cm, yağlanmış) koyun.

5 Hamur sargısını üzeri örtülü yapıda gözle görülür büyüünceye kadar sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın (yaklaşık 20 dakika).

6 Hamura su sürün ve biraz un serpiştirin, keskin bir bıçakla birkaç yerinden boylamasına ardından küçük kareler oluşacak şekilde çaprazlamasına yaklaşık 1 cm derinliğinde kesin. Kalıbı ön ısıtılmış fırına (180 °C) sürün (bakınız giriş).

7 Ekmeği kalıptan çıkartın, çevirin ve mutfak ızgarası üzerinde soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Mayalı hamur için:

150 gr. Çavdar unu
350 gr. Buğday – Tam kepekli un
1 pak. Kuru maya
2 Çk Tuz
Net 300 ml ılık su
1 Çk akışkan bal
50 ml sıvı yağ,
örn ayçiçeği yağı

Üzerine sürmek ve serpmek için:

Biraz su biraz buğday-kepekli un

Hazırlama süresi:

30 dakika,
hamur mayalanma süresi hariç

Pişirme süresi:

Yaklaşık 45 dakika

Ekmeğin başına:

E: 4 gr, F: 4 gr., Kh: 22 gr.
kJ: 597, kcal: 143, BE: 2,0

Nem ilaveli pişirme

Isı: 180 °C
Buhar çıkışı: Manüel
Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından
Süre: Yak. 45 Dakika
Fırın rafı: Alttan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Isı: 180 °C
Nem: 30 %
Süre: Yak. 45 Dakika
Fırın rafı: Alttan 1.

» Öneriler ve Püf noktaları:

Susamlı buğday karışım ekmeği için 80 gr. Susamı 1. maddede hamura katın. Hamuru tarif edildiği gibi mayalanmaya bırakın. Hamur yüzeyine su sürülmesinin ardından 20 gr. susamı üzerine serpiştirin.



Havuçlu-Ay çekirdekli ekmek

1400 g (20 Dilim) | Rafine

1 Ön hazırlık olarak havucu temizleyin, soyun ve kaba rendeleyin.

2 Mayalı hamur için unu maya ile bir karıştırma kabında iyice karıştırın. Diğer malzemeleri, ay çekirdeklerinin sadece 175 gramını ekleyin ve yoğurma uçlu mikser ile en düşük kademedede karıştırın, ardından en yüksek kademedede yaklaşık 5 dakika daha düz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru üzeri örtülü şekilde sıcak bir ortamda yaklaşık 15 dakika gözle görülür yapıda hacim kazanıncaya kadar mayalanmaya bırakın.

3 Kutu kalıbı (30 x 11 cm) yağlayın ve kalıba diğer ay çekirdeklerini serpin.

4 Hamuru tekrar mikserle biraz daha yoğurun, hamur kartı ile kalıba doldurun ve ıslatılmış bir hamur spatulası ile düzleyin. Hamuru üzeri örtülü konumda tekrar 10 dakika mayalanmaya bırakın ardından boylamasına sivri uçlu bir bıçakla yaklaşık 1 cm derinliğinde kesin.

5 Kalıbı ön ısıtılmış fırın (180 °C) ızgarasına yerleştirin (bakınız giriş).

6 Ekmeği mutfak ızgarası üzerinde devirin, düzeltin ve soğumaya bırakın.

Malzemeler:

Hazırk için:

250 gr Havuç

Mayalı hamur için:

700 gr. Buğday unu
2 Paket Kuru maya
200 gr Ay çekirdeği
2Çk Şeker
3 silme Çk tuz
500 ml (1/2 l) ılık su

Nem ilaveli pişirme

Isı: 180 °C
Buhar çıkışı:1 Manüel
Buhar çıkış zamanı: Ekmeğin fırına sürülmesinin hemen ardından
Süre: 50-55 Dakika
Fırın rafı: Alttan 2.

Kombine pişirme sıcak hava plus

Isı: 180 °C
Nem: 30 %
Süre: 50-55 Dakika
Fırın rafı: Alttan 1.

» Öneriler ve Püf noktaları:

Ekmeğin dondurulmak için uygundur. Ay çekirdekleri yerine ekmeği cevizi içi ile de hazırlayabilirsiniz. Havuç yerine aynı miktarda temizlenmiş kabak ile de ekmeğin lezzetli olacaktır.

Hazırlama süresi:
20 dakika,
mayalanma süresi hariç
Pişirme süresi: 50-55 dakika

Ekmeğin dilimi başına:
E: 6 gr, F: 3 gr., Kh: 30 gr.
kJ: 743, kcal: 177, BE: 2,5

