YULAF EZMELİ EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

25 gr yağ
1 su bardagı beyaz un
1 su bardagı tam bugday unu
3 yemek kaşıgı yulaf unu
yarım su bardagı yulaf ezmesi
1 çay kaşıgı kuru maya
1 tatlı kaşıgı tuz
1 yemek kaşıgı bal
1 su bardagı su

Makinenin ekmek pişirme haznesini mutfak tezgahına alıp pervaneyi takın. Makineyle birlikte gelen kap ve kaşık ölçülerini kullanarak, hazneye ilk olarak suyu, sanayağını ve balı koyun. Unları ve yulaf ezmesini bir kaşıkla serperek suyu örtecek şekilde ilave edin. Tuzu, unların hemen üstüne haznenin bir köşesine yerleştirin. Unların ortasında küçük bir çukur açıp içine mayayı serpiştirin.
Ekmek haznesini makineye yerleştirip kapağını kapayın.
Tahıl ekmek, 500 gram, orta kızarıklık seviyesini seçerek makineyi çalıştırın.
Programın ilk 5-10 dakikasında makinenin kapağını açıp malzemelerin iyice karışmış olduğunu kontrol edin. Eğer karışmamış malzeme varsa plastik bir spatula ile karışmasına yardım edin.
10 dakika sonra hamurun yapısını kontrol edin. Hamurun kulak memesinden daha da yumuşak olması gereklidir. Hamurunuz çok kuru ve sert olmuşsa birkaç kaşık su ilave ederek yumuşacık bir hamur elde etmelisiniz. Eğer cıvık olmuşsa birkaç kaşık un gerekebilir.
Pişme sinyalinden 5 dakika sonra, kalın bir fırın eldiveni kullanarak hazneyi makineden çıkarın. Ekmeği plastik bir bıçak yardımıyla kenarlardan ayırıp bir soğutma teline veya ızgara üzerine alın. 30-40 dakika beklettikten sonra kesin.



© lezzetler.com tarif no:131417 • adı:Yulaf Ezmeli Ekmek (ekmek makinesi) • gönderen:everest • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:11