



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KATKILI EKMEKLER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hazırlamada Kullanılan Araçlar. Katkılı ekmek yapımında kullanılacak araçlar şunlardır :

Kalıplar:

Çeşitli boylarda yuvarlak ve ya dörtgen fırın tepsileri

Katkılı ekmekler için çeşitli pasta kalıpları

Diğerleri:

Hamur tahtası

Maya kabı

Kaseroller

Çeşitli boylarda fırın tepsileri

Şpatula

Bıçak

Kaşık

Katkılı ekmekler için çeşitli pasta kalıpları

Kesme tahtası

Yumurta kasesi

Yumurta fırçası

Fırın

Yukarıda verilen araçlara ilaveten ticari mutfaklarda kullanılan araçlar da şunlardır:

Planet mixer: Her çeşit hamurun yoğrulmasının yanı sıra mayonez vb ürünlerin homojen olarak karıştırılmasını sağlar.

Konik yuvarlama makinesi: Makineye verilerek kesilen hamurların aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken düzgün bir şekilde yuvarlanmasını sağlar.

Ara dinlendirme makinesi: Makinede ki senkronlama sayesinde her hamurun doğru zamanda dinlendiricideki hazneye düşmesini sağlayarak dinlendirme sonunda yandaki sıraya kaymasını sağlar.

Klima ünitesi: Kaliteli ekmek üretiminde en önemli faktör, hamurun ve mayalanma süresinin kontrolünü sağlayan bir ünedir. Klima optimum sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir.

Mayalandırma kabini: Ekmek üretimi için hazırlanan hamurlar mayalandırma kabinine koyularak hamurun uygun nem ve ısı ortamında mayalanmasını sağlar.

Sabit kazanlı otomatik spiral mixer: Homojen bir hamur karışımı elde etmek için kullanılmaktadır.

Hamur yoğurma makinesi: Karıştırma çatalı ile her çeşit hamuru yoğurabilecek kapasitede bir makinedir.

Un eleme makinesi: Kompak yapıda tasarlanmış bu makine unu havalandırarak elenmesini sağlar.

Katkılı fırın: Küçük hacimli işletmelerde kullanılan 2-3 katlı bir fırın çeşitidir.

Döner arabalı fırın: Genellikle 10 tepsili olup fırınlar ve otellerde kullanılan bir fırın çeşitidir.

Konveksiyonlu fırın: İçindeki fan sayesinde sıcak hava sirkülasyonu sağlayarak tüm hacme homojen olarak uygulanmasını sağlar. Mayalı ürünler için uygun bir nemli ortam sağladığından oldukça kullanışlı bir fırındır.

Borulu katlı fırın: Sıcaklık, buharın dairesel borular içinde dolaştırılmasıyla sağlanır. Pişme odaları halka şeklinde borularla kaplanmıştır.

Hazırlamada Kullanılan Gereçler, Özellikler ve Miktarı:

Çeşitlendirmede Kullanılan Gereçler Mayalı hamur yapım tekniği esas özelliklerine uygun olmak suretiyle kuş üzümü, Ayçiçeği içi, haşhaş tohumu, susam, keten tohumu, tarçın gibi çeşitli malzemeler kullanarak da katkıli ekmekler yapılabilir. Dikkat edilmesi gereken nokta kullanılacak olan yardımcı grecin özelliğine uygun olarak hamura ilavesidir.

Kuş Üzümü (Vitis Vinifera) Adı mitolojide geçen bu meyve eski çağlardan beri bilinir. Kökeni

Kafkasya'dır. Üzüm suyuna bitkisel süt derler. Çünkü bileşimindeki albuminli maddeler ana sütündekilerden

daha üstündür. Çekeri ve mineralleri ur. 100 gr. üzümde 79 kalori vardır. Üzümde C vitamini yoktur, buna karşılık

A B1 - B2 vitaminlerince zengindir. Bu vitaminler özellikle karaciğer ve sinirler için çok gereklidir. Yapılan

incelemeler üzümde pektin, krem tartar, tanin, fosforik asit, sitrik ve formik asitler bulunduğunu ortaya

koymuştur. Kalsiyum, Potasyum, magnezyum, demir, silisyumiyot, çinko, kükürt, ve manganezde ur.bu

mineraller insanifiziksel ve sinirsel yorgunluğa karşı korur. Üzüm aynı zamanda idrar söktürücüdür, toksinleri

atar, kanı temizler. Üzüm şekeri saf glikoz olduğundan kalp kaslarının başlıca besinidir. Üzümde çabuk

sindirilen ve organların gereksindiği früktoz bulunur. 1 litre üzüm suyu 800 kalori sağlar. Üzümde 15 çeşit amino

asit bulunur. Bunların yedi tanesi sinir hücreleri için gereklidir. Üzümdeki glutamik asit, beyin metabolizmasını

etkileyerek bu organın yorgunluğunu giderir.

Tarçın Defnegillerden olan tarçın ağcının kabuklarından elde edilir. Seylan kökenli bu baharat, bilinen baharatların en eskisidir. Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetişen bu bitki içindeki kokulu ve uçucu yağdan ötürü baharat olarak kullanılmaktadır Öksürüğü yatıştırıcı, karaciğeri güçlendirici, sindirim sistemi spazmlarını giderici etkileri yanında sindirim zorluklarına ve ishale de iyi gelir. Tarçın, çubuk ve toz halinde kullanılır. Toz haline kabuklarının ezilerek getirilmesiyle olur. Ancak toz haline getirilmiş olan tarçının kokusunu çabuk kaybetmesinden dolayı kabuk parçaları halinde ve cam kavanozlarda saklanması gerekir.mutfaklarda genellikle sütlü tatlılarda ve hamur tatlılarında, şekerlemelerde, pastalarda, bazı yekmek çeşitlerinde, sos yapımında, boza- salep türü içeceklerde ve hatta kaynatılmak suretiyle çay şeklinde de tüketilmektedir. Mutfaklara özellikle tatlılarda, reçellerde, kremalarda, gözlemelerde, kompostolarda, pasta, çörek ve ekmekek hamurlarında kullanılmaktadır.

Kuş üzümünün katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli Yıkayıp kurulanır ve unla karıştırılarak unu iyice elendikten sonra,şekil verilerek tepsiye ve ya kalıba dökülmüş olan hamurun üzerine serpilerek kaşıkla hamura karışması sağlanır.

Anason Çinliler için kutsal olan bu bitki, eski çağlardan bu yana ilaç olarak kullanılmagelmıştır. Genelde taze tohumları, toz haline gelmiş tohumları veya taze yaprakları kullanılır. Kendine has kokusu ve lezzeti vardır. Özellikleri; insanı yatıştırması, soluktaki ağır kokuyu yok etmesi, bağırsaklardaki gazları dağıtması, idrar söktürmesi, emziren annelerde süt getirmesi ve spazmı gidermesidir. Mutfaklarda çorba yapımında, sos yapımında, ekmekek hamurlarında, çöreklerin ve bisküvilerin hazırlanmasında, bazı tatlılarda ve ağır yemeklerde kullanılır.

Susam Bir metre boyunda, yağ veren bir yıllık otsu bir bitkidir. Başlıca Hindistan, Çin ve Sudan'da yetişir. Bitkinin alt yaprakları karşılıklı ve loblu, üst yapraklar tam ve mızrak şeklindedir. Çiçekler beyaz veya pembe olup, yaprakların koltuğunda salkım durumunda toplanmışlardır. Meyveleri 2-3 cm boyunda, uzun, prizmatik ve çok tohumlu bir kapsüldür. Susam, sıcaklığı çok sever. Isı miktarı fazla olan yerlerde tohum verimi ve yağ oranı artar. Orta derecede ağır ve humuslu topraklarda iyi yetişir. Tohumlarından % 50 civârında yağ elde edilir. Yağı hemen hemen kokusuz ve soluk renklidir. Yemek yağı olarak kullanılır. Tedâvide müshil etkilidir. Kabukları soyulmuş susam tohumlarının ezilmesiyle tahin elde edilir. Bu da tahin helvası yapımında kullanılır. Ayrıca susam tohumları simit, pasta ve ekmekek yapımında da kullanılır.

Tahin susamın ezilmesiyle elde edilen akıcı kıvamda ancak yoğunluğu fazla bir mayidir. Besin değeri susamla aynıdır. Kahvaltıda, bazı tatlıların ve tatlı sosların yapımında ve hamur işlerinde kullanılır.

Tarçının katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli Tarçın genellikle toz haline getirilmiş şekli hamurun içine karıştırılmak suretiyle kullanılmaktadır.

Anasonun katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli Tane halindeki anason iyice ezildikten sonra çörek ve ekmekeklerin içinde kullanılır.

Susamın katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli Hamurun içine karıştırılmak suretiyle kullanılır yada üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra serpilmekek suretiyle kullanılır. Genellikle tercih edilen şekli üzerine serpilmesidir. Keten Tohumu: 30-100 cm yükseklikte, mavi çiçekli ve bir yıllık bir kültür bitkisidir. Latince ismi **Chenopodium** anlamına gelmektedir. Keten, Mısırlılardan beri tarımı yapılan ve çok değişik amaçlarla kullanılan bir bitkidir. Tohumları; 4-6 mm uzunlukta, yumurta biçiminde, yassı, parlak, kırmızımtırak esmer renkli, kokusuz ve yağlı lezzetlidir. Keten tohumu; Linoleik Asit ve Oleik Asit, A vitamini (Beta-karoten) içermektedir. Keten tohumunun içerdiği bu yağ asitleri (omega 3-6-9); vücut sıcaklığının korunması, sinir kılıflarının yapılması, dokuların korunması ve enerji üretimi için hayati önem taşımaktadırlar.Yağ asitleri; kan damarlarının genişlemesi, kolesterol metabolizması ve diğer kritik bio-kimyasal fonksiyonlar dahil çeşitli vücut prosesleri için gerekli olan prostaglandinlerin üretimi için de çok önemlidir. Prostaglandinler hormon benzeri maddeler olup; bağışıklık sistemi, üreme, kalp-damar ve sinir sistemi gibi sistemlerin fonksiyonlarının düzenlenmesine yardım ederler.

Haşhaş: Yurdumuzun bazı bölgelerinde de yetişen haşhaş bitkisinin tohumları mutfaklarda baharat olarak kullanılır. Özellikle Orta Avrupa ve Yahudi mutfaklarında yer alan haşhaş tohumu keklere, tatlılara, pudinglere, eriştelere, bisküvi ve ekmekeklerle katılmaktadır.

Tahinin katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli: Tahin; piyasada satılan haliyle veya kendi yağında yakılmadan kısa süreli kavrulduktan sonra ekmekek hamurunun ilk mayalanma aşamasından sonra çeşitli incelik ve boyutlarda yufka şeklinde açılarak ve arasına sürülerek kullanılabilir.

Keten tohumunun katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli Keten tohumu da aynı tarçında olduğu gibi toz haline getirilmiş şekli hamurun içine karıştırılmak suretiyle kullanılmaktadır.

Ceviz: Besin değeri yönünden çok değerlidir. B6 vitaminin, thiamin ve folik asit gibi birçok değerli vitamin yönünden zengindir. Demir, çinko, bakır, magnezyum, fosfor ve potasyumca da zengin olup sodyum ve selüloz yönünden fakir bir gıdadır. 100 gr yenilebilir ceviz içi 14 gr protein içerir. Bu proteinin büyük sindirebilir proteindir. Kolesterol içermez ve özellikle doymamış yağ asidi içeriği yüksektir. Ceviz yağının % 58 i linoleik, % 12 si linolenik asit tir. Bu iki yağ asidi sağlıklı yaşam için çok gereklidir.

Ay çekirdeği içi: Ayçiçeği bitkisinin meyveleri ve aynı zamanda tohumları olan ayçiçeği içi yağlı tohumlar grubuna giren bir bitkidir. Besin değeri açısından diğer fındık, fıstık ve ceviz le hemen hemen eşdeğerdedir. Yağ üretiminde kullanılan ve sofralaramızda çerez olarak da tüketilmekte olan ayçiçeği içi aynı zamanda katkı ekmekek yapımında da kullanılmaktadır.

Haşhaş tohumunun katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli: Haşhaş tohumları yağsız tavada hafifçe kavrulularak yada ezilmek suretiyle hamura eklenebildiği gibi sadece üzerine serpmek suretiyle de kullanılabilir.

Cevizin katkı ekmekek yapımında kullanılma şekli Ceviz içi hamurun içine, ezilmiş, julienne şeklinde veya daha iri boyutlarda kıyılmış olarak ilave edildiği gibi, yarım ceviz içi tepsiye dizilmiş olan hamurların üzerine yerleştirilmek suretiyle de kullanılabilir.

Çöven (Gipskrau / Gypsophile / Gypsophila / Sabunotu / Helvacikökü / Saponia officinalis) Haziran-temmuz aylarında beyaz çiçekler açan, 50-60 cm yüksekliğinde çok dallı, çok senelik, kazık köklü, otsu bir bitki. Yaprakları sapsiz, soluk yeşil renklidir. Çiçekler küçük pembe ve beyaz renklidir. Tohumlar küçük, hemen hemen böbrek seklinde esmer renkli ve üzeri pürüklüdür. Köklerinin dövülmesinden çöven elde edilir.

Memleketimizde 27 kadar türü bulunur. Ğdrar söktürür. Terletir. Vücuda rahatlık verir. Kusturur ve balgam söktürür. Eskiden beri temizleyici olarak, lekeleri çıkarmak için kullanılır. Memleketimizde ve Yakın Dogu'da Tahin Helvasi yapımında da kullanıldığı için buna, helvacı çöveni ismi de verilmektedir. Bazı yörelerimizde ve Kıbrıs'ta, pişirilerek salamura edilen Hellim tipi peynirin bozulmaması için suyuna çöven kökü bırakılır. Trakya bölgesinde çöven otundan Köpük Helvasi ismiyle beyaz, köpüksü helva yapılır. Ayrıca çöven katkı ekme yapımında da kullanılır.

Diğer katkı maddeleri: Kekik Çimenlik tarla kıyılarında, orman kıyılarında ve çayırlardaki karınca yuvalarının üstünde yetişir. Güneş ve sıcak istediği için, toprak sıcaklığının fazla olduğu kayalık ve dağlık yerlerde çoğalır. Güneşli öğle sıcaklığında menekşe renkli çiçeklerden güzel koku yayıldığından, Haziran-Ağustos arası toplanır. Ğifası yapraklarındadır. Bunlar saplarıyla toplanır, gölgede kurutulup ufalanır.

Faydaları:

Antiseptik uyarıcı ve güçlendirici etkisi olup, virüs ve bakterileri uzaklaştırıcı etkisi vardır.

İdrar söktürücü, vücut yağlarını eritici özellikleri vardır.

Kan sirkülasyonunun hızlandırdığından kalbe faydalıdır.

Kan şekerini düşürücü etkisi vardır.

Karın ağrısı ve gazı giderici etkisi vardır, spazm gidericidir.

Ayçiçeği içinin katkı ekme yapımında kullanılma şekli: Ay çiçeği içi robotta iyice ezilerek çekilmiş olarak, hazırlanmış olan hamurun içine karıştırılarak ve ya üzerine tane olarak serpilerek kullanılmaktadır.

Çövenin katkı ekme yapımında kullanılma şekli Çöven kökleri ezilmiş olarak mayalı hamurun ilk yoğrulması esnasında hamurun içerisine karıştırılmak suretiyle kullanılmaktadır.

Böbrek taşlarını düşürücü etkisi vardır.

İştah açıcı, hazmı kolaylaştırıcı, mide bulantısını teskin edici özelliği vardır.

Soğuk algınlığında, balgam söktürücü, öksürük / astım krizini yatıştırıcı etkisi vardır.

Ağız antiseptiği olup, diş ağrısını giderici etkisi vardır.

İshallerde ve gıda zehirlenmelerinde olumlu etkileri vardır.

Kekiğin katkı ekme yapımında kullanılma şekli: Kekik katkı ekmeğin yapımında, ilk yoğurma esnasında eklenebildiği gibi içli hazırlanan ürünlerde içi lezzetlendirmek amaçlı da kullanılabilir.

Sütün katkı ekmeğin kullanım şekli Süt katkı ekmeğin ana hamuruna ılık su yerine ılık süt olarak ilavesiyle kullanılmaktadır.

Dünyanın en sağlıklı ve doğal bitkisel yağ kaynağı olan zeytinin tarihi, günümüzden 8.000 yıl öncesine dayanır.

Tarihi gelişimi içinde bir çok efsaneye kaynak olan zeytin, eski uygarlıkların yazıtları ve kutsal kitaplarda yer almıştır. Ayrıca, beyaz bir güvercinin Nuh'un gemisine tufan sonrası canlılık belirtisi olarak, ağzında zeytin dalı ile dönmesi nedeniyle, zeytin yüzyıllardır barışın simgesi kabul edilir.

Siyah ve biberli yeşil zeytin Oleacea familyasının bir üyesi olan zeytinin (Olea europaea L.) anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Yayılışı iki yoldan olmuştur. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas'a, diğeri ise Anadolu boyunca Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya'yadır. İlk kültüre alınışı ve ıslahı Samiler tarafından olmuştur

Peynirin katkı ekmeğin kullanım şekli: Kaşar ve Gravyer gibi sert peynirler zar şeklinde doğranmış haliyle ekme hamurunun ilk dinlendirilmeden sonraki aşamasında hamura eklemek suretiyle kullanılır. Poğaçta türü ekmeğin ise yumuşak peynirler ezilerek ve şekil verilmiş hamur arasında iç olarak kullanılabilir. Yumuşak peynirlerin ezilmiş şekli hamur yoğururken eklenebilir.

Yoğurdun katkı ekmeğin kullanım şekli: Yoğurdun taze üretilmiş hali, katkı ekmeğin hamuruna ilave edilmek suretiyle kullanılır. Ancak yoğurt ilavesi hamurun kıvamını etkileyeceğinden, bu durumda hamura ilave edilen su miktarı azaltılmalıdır.

Zeytinin meyvesi sofralık ve yağlık olmak üzere iki şekilde değerlendirilir. Sofralık zeytin, yeşil veya siyah olum safhalarında hasat edilip, salamura edilirse yeşil veya siyah sofralık zeytin olarak tüketime hazırlanmış olur. Yağ içeriği ile enerji miktarı siyah zeytinde yeşil zeytine göre daha yüksek iken, özellikle A vitamini, demir ve kalsiyum yönünden tersi bir durum söz konusudur.

Patates: Beslenmemizde önemli yeri olan bir besin maddesidir. Patates yumrusu, toprak altı gövdeleri olan bitki grubunun en büyük bölümünü teşkil eder. C ve B grubu vitaminleri, protein, karbonhidrat, kalsiyum, demir ve sodyum, potasyum ve yiyeceklerimiz için esas olan mineralleri içerir. Potasyum açısından zengin olması hastalar açısından oldukça önemlidir. Çünkü elektrolit dengesinde potasyum en kolay patatesten sağlanabilir. Patates % 70-75 oranında su içerir. Patatesin lif içermesi de sindirim sistemi için çok faydalı bir özelliktir.

Genellikle renklerine ve şekillerine göre gruplandırılır. Gri, uzun, yuvarlak, orta boy, küçük boy veya beyaz, beyaza yakın, sarı, kuru yaprak rengi, kırmızımsı, hatta Madagaskar patatesi denilen siyah patates (zenci patates) gibi daha pek çok çeşitleri vardır.

Zeytinin katkı ekmeğin kullanım şekli :Katkılı ekmeğin siyah / yeşil zeytin ile kırmızı biberli yeşil zeytin çekirdekleri alınarak julienne doğranmış şekliyle ve ezme olarak kullanılmaktadır. Ekmek hamurunda şu şekillerde kullanılabilir: İlk mayalandırma aşamasında sonra, ürüne şekil verilirken kekik ve ceviz gibi yiyeceklerle zenginleştirilerek iç şeklinde arasında, ekme hamuru ilk mayalanma aşamasından sonra yufka şeklinde açılarak ve arasına zeytin ezmesi sürülerek, ilk mayalandırma aşamasından sonra tepsiye bütün halinde yayılan ekme hamurunun üzerine julienne zeytin taneleri serpilip spatulayla hamura karışması sağlanarak da kullanılabilir.

Domatesin katkı ekmeğin kullanım şekli Domates kabukları soyulduktan sonra concasse (küp) şeklinde doğranmak suretiyle hamur yoğrulduktan sonra ilavesiyle kullanılmaktadır.

Patatesli ekmeğin Taze patatesler haşlamalar için uygundur. Henüz tam olgunlamadıkları için kabukları çok çabuk soyulur. Haşlandıkları zaman şekillerini kolay kaybetmezler. Ancak püre vb. çeşitler içinde taze olmayan patateslerin kullanılmasına gerekir. Patateslerin ve rutubetsiz ortamda depolanmalıdır.

Maydanoz: Kullanım alanı en fazla olan bir ot çeşididir. Batı Avrupa ülkeleri, Makedonya, Lübnan ve ülkemizin hemen her yerinde yerinde yetiştirilebilir. Genelde yaprağı ve sapı bir arada kullanılır. Bileşiminde bulunan esanslar nedeniyle hoş kokusu ve tadı ile yemeğin lezzetini artırır. Tatlılar hariç hemene hemen her yemekte

kullanılır. 10 gr. taze maydanozda 3.6 gr. protein, 0.6 gr. yağ, 8.5 gr. karbonhidrat ve 8500 IU vitamin A, 172 mgr. vitamin C bulunmaktadır.

Patatesin katkı ekmeklerde kullanım şekli Patates haşlanıp soyulduktan sonra ezilerek ilk yoğurma esnasında hamura ilave edilmek suretiyle, yada baharatla lezzetlendirildikten sonra iç olarak kullanılmaktadır. Ayrıca haşlanmış ve mire poix doğranmış patates ilk mayalandırmadan sonra hamura eklenecek de kullanılmaktadır. Dereotu: Maydanozdan sonra en çok kullanılan ot türüdür. Avrupa ve Akdeniz ülkeleri, Hindistan, Amerika, İran ve Mısır'da yetiştirilmektedir. Genelde taze kullanılmasına karşılık kurutulmuş ve ince doğranıp suyu sıkılarak dondurulmuş şekli de çok kullanılır. Sap kısımları da demet halinde yemeğin içinde veya dibinde kullanılmaktadır. Kurutulmuş dereotunun % 56.0 ı karbonhidrat, % 4.4 ü yağ, % 20.0 ı protein ve % 7.3 ü sudur. Zeytinyağlı yemek ve dolmalarda, çeşitli et ve sebze yemeklerinde, hamur işlerinde kullanılır.

Nane: Akdeniz ülkeleri, Arjantin ve Amerika'da, ülkemizde iliman bölgelerde yetişmektedir. Yapraklarının şekline kuvvetine göre farklı tipleri varsa da koku ve lezzeti aynıdır. Türk mutfağında önemli bir yeri vardır. Dolmalardan çorbalara ve salatalara kadar her yerde taze ve kuru naneyi bulmak mümkündür. Ferahlatıcı, rahatlatıcı koku ve lezzete sahiptir. Yabancı mutfaklarda da yeri oldukça büyüktür. Çorbalarda (özellikle yoğurtlu) , etli ve zeytinyağlı dolmalarda, salatalarda, hamur işlerinde, mantı ve sebze yemeklerinde ve çeşitli sosların hazırlanmasında kullanılır. Şekerlemelerde ve likör yapımında da önemli bir yeri vardır. Aynı zamanda sıcak olarak ta içilmektedir. 100 gr. taze nanede 4.0 gr. protein, 1.3 gr. yağ, 7.9 gr. karbonhidrat, 14.000 IU vitamin A, 35 mg. vitamin C bulunmaktadır.

Maydanozun katkı ekmeklerde kullanım şekli Julienne doğranmış taze maydanoz katkı ekmeklerin hamurunun ilk yoğrulması aşamasında eklenebildiği gibi, hamurun ilk mayalandırmasından sonra ki şekil verilmesi aşamasında iç olarak kullanılan malzemelere (patatesli iç, peynirli iç vb) lezzetlendirici ve renk verici olarak ilave edilebilir.

Dereotunun katkı ekmeklerde kullanım şekli: Julienne doğranmış taze ve kuru dereotu katkı ekmeklerin hamurunun ilk yoğrulması aşamasında eklenebildiği gibi, hamurun ilk mayalandırmasından sonra ki şekil verilmesi aşamasında iç olarak kullanılan malzemelere (patatesli iç, peynirli iç vb..) lezzetlendirici ve renk verici olarak ilave edilebilir. tadır.

Yeşil / kırmızı biber: Meksika, Orta Amerika, Batı Hindistan ile ülkemizde de yetiştirilen kırmızı biber, acı ve tatlı olmak üzere iki şekilde yetiştirilmektedir. 100 gr. kırmızı biberde 12.0 gr. protein, 17.3 gr. yağ, 57.0 gr. karbonhidrat 4160 IU vitamin A bulunmaktadır. Çorbalarda , yemeklerde, soslarda, hamurdan hazırlanan ürünlerde ve pastırma gibi kızılık erzak yapımında kullanılır. Ülkemizin birçok yöresinde çeşitli şekillerde hazırlanan pul biber esasen salçalık biberin kurutularak çekilmesinden elde edilir. Katkı ekmelerin yapımında kullanılan içleri lezzetlendirmek amacıyla kullanılabildiği gibi, hamura ilk mayalanmadan sonra karıştırarak ta kullanılmaktadır.

Kırmızı pul biber: Kırmızı pul biber için yukarıda biberler konusunda verilen bilgileri tekrar inceleyebilirsiniz. Nane'nin katkı ekmeklerde kullanım şekli: Julienne doğranmış taze nane ve kuru nane katkı ekmeklerin hamurunun ilk yoğrulması aşamasında eklenebildiği gibi, hamurun ilk mayalandırmasından sonra ki şekil verilmesi aşamasında iç olarak kullanılan malzemelere (patatesli iç, peynirli iç vb..) lezzetlendirici ve renk verici olarak ilave edilebilir.

Yeşil ve kırmızı biberin katkı ekmeklerde kullanım şekli: Yeşil ve kırmızı biberler ince kıyılmak suretiyle hamura ilk mayalandırmadan sonra eklemek suretiyle kullanılmaktadır.

Kırmızı pul biberin katkı ekmeklerde kullanım şekli Kırmızı pul biber katkı ekmeklere ilk mayalanma esnasında ilave edilebileceği gibi, poğaça türü ürünleri yaparken kullanılan içleri lezzetlendirmek ve renklendirmek üzer de eklenebilir.

Rezene : Orta Avrupa, Hindistan, Japonya, Asya ve Amerika'da ve ülkemizde bazı bölgelerde yabancı olarak yetişmektedir. Rezene otu anason kokulu bir ot olup, kokusu dereotunu anımsatır. Taze ve kurutulmuş şekliyle kullanılır. Çorbalarda, soslarda, etlerde, hamur işlerinde, şekerlemelerde kullanılabildiği gibi sıcak olarakta içilmektedir.

Çörekotu: Siyah tohumları susamı anımsatır biçimdedir. Kendine has biberimsi bir lezzete sahiptir. Yabancı bir soğanın tohumlarıdır. Afyon, Burdur, Isparta illerimizde yetiştirilmektedir. Çok güzel koku ve lezzet kazandırır. Baharat olarak keklere ve bisküvilere de katılır. Sindirimi kolaylaştırıcı etkisi olduğu bilinmektedir.

Hamurun Hazırlanması:

Birinci faaliyeteki Hamburger ve sandviç ekmeği hamurunu aynen hazırlayarak kullanacağınız katkı (katkının çeşidine göre) hamuru hazırlama aşamasında veya hamur mayalandıktan sonra şekillendirilirken ekleyebilirsiniz. Ekmeğin üzerine kullandığınız katkı maddesi ile süsleme yapabilirsiniz. Kullanılan katkıların hangi aşamalarda eklenmesi gerektiği yukarıda açıklanmıştır. Bu bilgilerden yararlanarak istediğiniz çeşitte ekmeği hazırlayabilirsiniz. Yağ genellikle kullanılmaktadır. Gsteğe bağlı yağsız olarakta hazırlanabilir.

Karabiberin katkı ekmekte kullanım şekli Karabiber katkı ekmeklerinde iç olarak kullanılan malzemelere lezzet verici olarak eklendiği gibi, peynirli patatesli dereotlu ve maydanozlu ekmeklerin hamuruna da eklenecek kullanılabılır.

Rezenenin katkı ekmeklerde kullanım şekli: Rezenenin iyice ezilmiş şekli, katkı ekmeklere ilk yoğurma aşamasında ilave edilerek kullanılır.

Çörek otunun katkı ekmeklerde kullanım şekli: Ekmeklerin, pidelerin, çöreklerin pişirilmeden önce üzerine serpilerek kullanılmaktadır.

Şekillendirme. Mayalı hamurlarla hazırlanacak olan katkı ekmekler istenilen şekilde ve boyutta hazırlanabilirler. Büyüklüğü ve şekli kullanılacak yere ve ürünün özelliğine göre değişiklik gösterebilir.

Pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar: Mayalı hamurlarla yapılan katkı ekmeklerin pişirilmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar, modülün bilgi sayfalarının ilk kısımlarında verilmiştir. Tekrar inceleyiniz. İçinde şeker miktarı artırılmış olan ürünler daha kısa sürede pişecekleri için sürenin ortalama 5 dakika kadar kısaltılması gerekebilir.

Saklama Koşulları ve Süresi. Mayalı hamurlarla yapılan katkı ekmeklerin saklama koşulları ve süresiyle ilgili bilgileri tekrar inceleyiniz.

Bunların haricinde içinde yağ miktarı fazla olan ürünler ve daha çabuk bozulabilecek katkılarla hazırlanan

ürünlerin saklama süresi daha kısadır.

© lezzetler.com tarif no:95913 • adı:KATKILI EKMEKLER • gönderen:Saadet • indirme tarihi:15.06.2021 - 06:08