



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİL AMBARI EKMEĞİ (EKMEK MAKİNESİ)

Küçük (500 Gram)

300 gram tam buğday unu

1 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı esmer şeker

1 tatlı kaşığı instant kuru maya

200 ml. su

Orta (750 Gram)

450 gram tam buğday unu

2 çorba kaşığı tereyağı

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı esmer şeker

1+1/4 tatlı kaşığı kuru maya

300 ml. su

Büyük (1 Kilogram)

625 gram tam buğday unu

3 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı tuz

4 tatlı kaşığı esmer şeker

1+1/2 tatlı kaşığı kuru maya

400 ml. su

1. Kalıbı makineden çıkartın ve hamur karıştırıcı bıçağı içine yerleştirin. Soğuk suyu ve tereyağını kalıba alın. Sırasıyla unu, tuzu ve esmer şekerini ekleyin. Unun ortasına küçük bir havuz açın ve mayayı serpiştirin.
2. Kalıbı ekme makinesinin içine koyun. Kapağı kapatın ve tam buğday/somun boyutu/pişirme ayarını yapın. İsteddiğiniz üst kızartma ayarını seçin ve başlama düğmesine basın.
3. Program bitince kalıbı makineden çıkartın. Plastik bir spatula ile ekmeği kalıbın kenarlarından kurtarın. Fırın telinin üzerinde soğutun.

Not: Tam buğday ekmekleri ağır olabilir. Büyük boyuttaki ekmekler için biraz fazla maya, biraz limon suyu veya ezilmiş C vitamin tableti ekleyebilirsiniz. (Daha detaylı bilgi için ekme makinenizin el kitabına bakınız.)



© lezzetler.com tarif no:109462 • ad:Tahl Ambarı Ekmeği (Ekmek Makinesi) • gönderen:Gksen • indirme tarihi:20.09.2024 - 17:39