

Bir Lokma Ekmek Bir Yudum ay

Dr. Dilistan ilingiroęlu Shipman



İÇİNDEKİLER

teşekkür / 9

başlarken / 11

bir lokma ekmek / 15

ekmek / 17

benim ekmeklerim / 19

ekmeğin hikâyesi / 23

buğday / 31

un çeşitleri / 33

iyi ekmek yapmak istiyorum / 35

ekmek yapmadan önce bilinmesi gerekenler / 38

ekmek kesme teknikleri / 51

ekmek nasıl saklanır? / 55

fermantasyon metotları / 57

ekşili maya / 59

poolish / 60

sponge / 61

biga / 62

ekmek yaparken olabilecek yanlışlıkları nasıl düzeltebilirim? / 65

bunları biliyor muydunuz? / 69

ihtiyacınız olan mutfak aletleri / 71

dünya fırınlarından / 75

alman kahvaltılık sandviç ekmeği (*brötchen*) / 76

bagel / 78

baget (*baquette*) / 82

brioche / 84

cevizli ekmek / 88

challah / 90

ciabatta / 92

domatesli ekmek (*pane al pomodoro*) / 96

foccacio / 98

grissini / 100

ıspanaklı ekmek (*pane agli spinaci*) / 102

kepekli ekmek / 104

kolay ekmek / 106

kruvasan / 108

köy ekmeği (*pane pugliese*) / 112

lavaş krakerleri / 116

lombardy usulü mısır ekmeği (*pan di mais*) / 120

pizza / 122

napoliten / 124

margarita / 124

domates sosu / 125

ramazan pidesi / 126

sandviç ekmeği / 128

tam buğday unlu ekmeđ / 132

tortilla 1 / 134

tortilla 2 / 134

benim fırınımdan / 137

anneannemin kandil simitleri / 138

baharatlı ekmeđ / 140

beyaz peynirli ve dereotlu ekmeđ / 142

çay ekmeği / 144

patates ve anasonlu ekmeđ / 148

pesto soslu ekmeđ / 150

poğaç / 154

simit / 156

sivas katmeri / 158

soğanlı ve maydanozlu ekmeğ / 160

sütlü ekmeđ / 162

yılbaşı ekmeği / 164

zeytinli ekmeđ / 166

tatlı ekmeđler / 169

berliner / 170

bread & butter pudding with brioche / 172

çikolata parçalı kurabiye 2003 / 174

çikolatalı ekmeđ / 176

incirli ekmeđ / 178

meyveli ekmeđ (*bolzane*) / 180

muzlu çikolatalı ekmeđ / 182

üzümlü ekmeđ / 184

ekmeđ sözlüğü / 187

bir yudum çay / 195

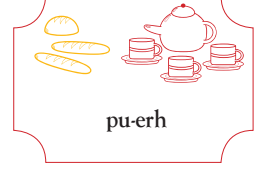
tarladan soframıza çay yolculuđu / 197

ingiliz çay kültürü (*five o'clock tea*) / 200

earl grey çayı / 202

çin çay kültürü /	204
japon çay seremonisi (<i>Chado</i>) /	208
matcha (<i>maccha</i>) çayı /	210
fas'ta çay kültürü (magrebi nane çayı) /	212
pakistan'da çay kültürü /	214
keşmir çayı /	214
kore çay kültürü /	216
kore çay seremonisi - <i>darye</i> /	216
rus çay kültürü /	218
tibet çay kültürü /	220
yak çayı /	222
hindistan çay kültürü /	224
darjeeling çayı /	224
masala çayı /	228
arjantin çay kültürü /	230
yerba maté /	230
türkiye'de çay kültürü /	232
siyah çay /	234
yeşil çay /	236
oolong çayı /	236
beyaz çay /	240
pu-erh çayı /	242
rooibos çayı /	244
sarı kantaron çayı /	246
papatya çayı /	248
çay demleme ve saklama önerileri /	251
çay demleme süreleri ve suyun ısı (yaprak çay) /	252
ölçü tablosu /	255
kaynakça /	257

cevizli ekmek



200 g ceviz içi	240 ml ılık su
18 g taze maya	500 g un
2 yemek kaşığı bal	8 g tuz
30 ml zeytinyağı	

Ceviz içlerini fırında ya da ocak üzerinde, 10 dakika, yakmadan kavurun. Sonra bir bıçakla ufalayın. Birkaç tanesini ufalamadan süsleme için ayırın.

Mayayla balı karıştırın, 10 dakika bekletin, sonra zeytinyağını ilave edin.

Un, tuz ve kavrulmuş cevizleri suyla karıştırıp azar azar mayalı karışıma ekleyin. Karıştırırken ellerinizi mutlaka unlayın. Yaklaşık 10 dakika yoğurun, yoğururken biraz un ilave edebilirsiniz. Elde edeceğiniz hamur elastik, nemli, ancak elinize yapışmayan bir hamur olmalıdır.

İçi hafifçe yağlanmış bir kaba hamuru koyun, üzerini streç filmle sıkıca kapatıp yaklaşık 1 saat 15 dakika, cereyan olmayan, ılık bir ortamda bekletin.

Hamur, koyduğunuz kabın dörtte üçüne kadar yükselecek ve üzerine kapattığınız streç filmi de şişirecektir. Şişmiş olan hamuru un serpiştirdiğiniz tezgâha alın ve çok muncıklamadan hafifçe yoğurarak gazını çıkarın.

Hamuru bir kalıba koyabilirsiniz ya da yağlı kâğıdın üzerinde pişirebilirsiniz. Eğer kalıba koyacaksanız, kalıbın dibini çok hafif yağlayın ve biraz un serpiştirdikten sonra ayırdığınız ceviz parçalarını alta yerleştirip sonra hamurunuzu koyun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp ılık bir yerde 1 saat bekletin.

Fırını 230° C ısıtın. Isıtırken fırının dibine boş bir tas yerleştirin. Hamur hazır olunca ekmeği fırına verin ve kaynattığınız bir bardak suyu fırının altındaki tase koyup fırının kapağını yavaşça kapatın. Eğer ekmeği kalıpta yapıyorsanız son 10 dakika kalıptan çıkararak pişirin. Normal şartlarda 30 dakikada pişer ancak unutmayın ki, herkesin fırını farklı olabilir; lütfen fırınınızı tam olarak tanıyana kadar kontrollerinizi sizlere daha önce tarif ettiğim biçimde yapın.

Fırından çıkan ekmeği, altı hava alacak biçimde yaklaşık 1 saat bekletin.



foccacio

250 g ılık su

12 g taze maya

500 g un

10 g tuz

5 g  eker

150 ml zeytinyağı

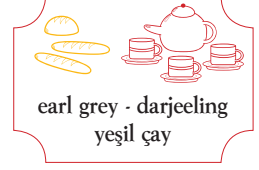
Üstüne sürmek için:

50 g zeytinyağı

Kekik

Biberiye

3 di  sarmısak, ezilmi 



Ilık su ve mayayı geniş bir kaptaki karıştırın, 10 dakika bekletin.

Un, tuz ve  ekeri mikserde 5 dakika havalandırarak karıştırın. İçine yavaş yavaş su ve maya karışımını ekleyin, arkasından zeytinyağı ilave edin ve 10 dakika karıştırın. Hamuru alarak 5 dakika elde yoğurun, 1,5 saat sıcak bir ortamda bekletin.

Tepsiye yayın, hamurun gazını alın ve d zle tirilmi  hamura parmak uçlarınızla delikler yapın. Hamuru ikinci fermantasyona verin. Bir saat daha bekletin. Hamur fazlaca kabarmı sa parmaklarla delik açma işlemini tekrarlayın. Hazırlamı  olduğunuz zeytinyağlı karışımı üstüne sürün.

Deliklerin içine biberiye koyarsanız hoş bir görüntü olacaktır. 220  C sıcaklığa ayarladığınız fırında, 15-20 dakika pişirin. Pi en ekmeği kesmeden önce en az 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.

