



Pakmaya'dan zevkli sofralara özel

Birbirinden Güzel Ekmek Tarifleri



Pakmaya[®]

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz olsun!

 /mutfaginyildizi

Her gün birbirinden güzel tarifler için...

 /mutfaginyildizi

Gelin siz de katılın, paylaşın...

 /mutfaginyildizi

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

 /mutfaginyildizitv

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan zevkli sofralara özel

Birbirinden Güzel Ekmek Tarifleri

Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ile şimdi ülkemizden ve dünyanın lezzet merkezlerinden, mis gibi ekmek tarifleriyle mutfağınıza konuk oluyoruz. Mutlaka deneyin; hem uygulaması hızlı ve pratik hem de sofranıza yepyeni renkler, lezzetler katacaklar.

- Bu tarifleri Pakmaya yaş maya veya Pakmaya aktif kuru hamur mayası ile de hazırlayabilirsiniz.
- Hamuru hazırlarken instant kuru hamur mayasından farklı olarak, yaş veya aktif kuru mayayı tarifte kullanılan su veya sütü kullanarak eritip, sonra hamura ekleyerek kullanmalısınız.
- Eğer yaş maya kullanılıyor ise tuz ve şekerin direkt temasından kaçının.



Çay Saati Ekmekleri (Brioche)



Malzemeler:

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Yemek Kaşığı Su
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 2 Çay Kaşığı Bal
- 5 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Sıvı Ayçiçek Yağı
- 10 Yemek Kaşığı Tereyağı
(oda sıcaklığında) (180g)

Üzeri için:

- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 2 Yemek Kaşığı Su

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
2. Ortasını çukurlaştırıp ayçiçek yağı ve tereyağı hariç diğer tüm malzemeyi ilave edin.
3. 10-12 dakika iyice yoğurup, oda sıcaklığında tereyağını iyice yayıp, yedirdiğiniz bir kaba aktarın.
4. Üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 2 saat bekletin.
5. Mayalanan hamuru dirsek veya yumruğunuz ile hafifletip, tereyağını ekmeğe hamuruna yedirene kadar parmak uçlarınızı kullanarak yoğurun.
6. Fırınınızı önceden 220°C ayarlayıp ısıtın.
7. Tekrar 15 dakika dinlendirdiğiniz hamurdan, 12 eşit parça koparın.
8. Her bir parçadan ¼'ü kadar küçük parçalar kopartıp, hem büyük hem de küçük parçaları avucunuzda yuvarlayın.
9. Ayçiçek yağı ile yağladığınız mini tart muffin veya orijinal brioche kalıplarına önce büyük parçalar ardından üzerlerine küçük parçalar olmak üzere yerleştirin.
10. Üzerlerine, bir fırça yardımı ile çırpılmış yumurta sarısı ve su karışımını sürüp, önceden 220°C ısıtılmış fırında 16-18 dakika, takip ederek pişirin.

Nefis Atıştıрма Ekmekleri (Ciabatta Ekmeği)



Malzemeler:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 ½ Çay Bardağı Ilık Su (150ml)
- 3-4 Yemek Kaşığı Süt
- 1 Çay Kaşığı Bal

Final Hamuru:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300-400g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 ½ Çay Bardağı Ilık Su (250ml)
- 1 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

1. Başlangıç hamuru için, tercihen 1 gece önce unu eleyerek bir karıştırma kabına alın ve diğer tüm malzemeleri ekleyerek iyice karıştırın.
2. Elde ettiğiniz cıvık hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 10-12 saat bekletin.
3. Bir gece önceden mayalanan başlangıç hamurunun üzerine final hamuru malzemelerini ekleyin. Un eklerken bardak bardak ekleyip kıvamı kontrol edin. ½ su bardağı unu çalışma unu olarak ayırın.
4. Bir miktar çalışma unu serpiştirilmiş ve isteğe göre zeytinyağı ile yağlanmış ellerinizle hamuru yoğurun.
5. Üzerini örtüp, tekrar mayalanması için 3 saat oda sıcaklığında bekletin.
6. Tekrar mayalanan ekmeğe hamurunu çalışma unu serpiştirilmiş tezgaha alıp kısaca yoğurup silindirik şeklini verin, hamur kesici ile ikiye ayırın.
7. Her iki parçayı da yağlanmış tepsiye 30-32 cm'lik dikdörtgenler şeklinde çekıştırerek tepsilere yayın.
8. Önceden 220°C derece ısıtılmış fırında, 25-30 dakika pişirin.
9. Fırından aldığınız ekmeği, fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Sütlü Köy Ekmekleri



Malzemeler:

Ekmek Hamuru için:

- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 1 ½ Su Bardağı Süt (300ml)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 Su Bardağı Süt (Oda Sıcaklığında) (350-400ml)
- 2 Çay Kaşığı Toz Şeker
- 3 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Yumurta
- 2-3 Yemek Kaşığı Süt
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Hazırlanışı:



1. Bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, tuz ve toz şekeri ekleyip harmanlayın.
2. Ortasını çukurlaştırıp sütü azar azar ilave edip, sert bir hamur elde edin.
3. Çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta 10-12 dakika iyice yoğurun.
4. Elde ettiğiniz ekme hamurunu temiz bir kaba alıp, üzerini örtün; mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
5. Mayalanan hamura yumruk veya dirseğiniz ile basturarak hafifletin. Çok hafif yoğurup tekrar üzerini örtün. Tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
6. Dikdörtgen bir kek kalıbı veya ekme kalıbını ayçiçek yağı ile çok hafif yağlayın.
7. Fırınınızı önceden ayarlayıp 200°C ısıtın.
8. Tekrar mayalanmış hamuru hafifletip çok kısa yoğurun, S şeklini verip kalıba yerleştirin.
9. Tekrar mayalanıp kalıbın yüksekliğini aşınca, fırça yardımıyla yumurta ve süt karışımını üzerine sürün ve tarçın serpiştirin.
10. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika üstü kızarıncaya ve kabuklanıncaya kadar takip ederek pişirin.



Baget Ekmekler (Fransız Bagetleri)

Malzemeler:

Ekmek Hamuru için:

- 5 Su Bardağı Un (500g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 ½ Su Bardağı Su (300ml)
- 3 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için (isteğe göre):

- 1-2 Yemek Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Deniz Tuzu

İpucu:

*Unu eleyerek aktarırsanız, hem unu kontrol etmiş hem de daha pofuduk dokuda bir ekme elde etmiş olursunuz.

Hazırlanışı:



1. Bir karıştırma kabına, unun ve suyun ¾'ünü ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı aktarın.*
2. Karıştırarak elde ettiğiniz cıvık hamurun üzerini örtüp, mayalanması için, oda sıcaklığında 20-25 dakika bekletin.
3. Katı kıvamda bir hamur elde etmek için, mayalanan hamura kalan unu ve tuzu ilave edin. Kıvamı kontrol ederek su ekleyin.
4. 8-10 dakika, çalışma unu serpilmiş tezgahta, hamur kesici yardımıyla kesip üst üste koyarak bu sert hamuru iyice yoğurun.
5. Hazırladığınız hamurun üzerini örtüp, tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 2 saat bekletin.
6. Mayalanan hamura dirsek veya yumruk ile basturup hafifletin ve tekrar kısaca yoğurup, üzerini örtün. Bir kez daha mayalanması için oda sıcaklığında 40-45 dakika bekletin.
7. Bir kez daha mayalanmış hamuru tekrar hafifletip, kısaca yoğurun, 2 parçaya ayırıp, ince uzun silindirik şeklini verin.
8. Fırınınızı önceden 240°C ayarlayıp, ısıtın.
9. Pişirme kağıdı serili tepsiye aralarında mesafe bırakarak yan yana dizip, son kez mayalanması için 1 saat bekletin.
10. Son kez mayalanmış ekme hamurlarının üzerine bir bıçak yardımı ile çapraz çizikler atın.
11. Fırça yardımı ile hafif yağlayıp deniz tuzu serpiştirin.
12. Önceden 240°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
13. Fırından alınca fırın ızgara teli üzerinde tekrar zeytinyağı sürüp, soğumaya bırakın.
14. Tırtıklı ekme bıçağı ile keserek servis edin.

Havuçlu Ekmek



Malzemeler:

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400-420g)
- 1 Su Bardağı Mısır Unu (100g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Çay Bardağı Ilık Su (400ml)
- 1 ½ Yemek Kaşığı Tereyağı (25g)
(Oda Sıcaklığında)
- 2 Çay Kaşığı Deniz Tuzu
- Rendelenmiş Taze Havuç (300-350g)
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm (İsteğe Göre)

Üzeri için:

- 1-2 Yemek Kaşığı Su

Hazırlanışı:

1. Buğday ununu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine mısır ununu ekleyerek harmanlayın.
2. Ortasını çukurlaştırıp, Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, su, tereyağı, deniz tuzu, rendelenmiş havuç ve tarçını ilave edin.
3. 10-12 dakika dokulu bir hamur elde edene dek yoğurun.*
4. En son kuru üzümleri de ilave edip, hamur kesici yardımıyla yoğurmaya devam edin ve üzümler homojen dağılıncaya kadar devam edin.
5. Elde ettiğiniz hamura yuvarlak şekli verip, üzerini örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında 2 saat bekletin.
6. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayıp, ısıtın.
7. Mayalanan hamuru yumruk veya dirsek ile basturarak hafifletip, çok kısa yoğurun.
8. Yuvarlak ekmek şekli verip, üzerine su sürün.
9. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika altın sarısı rengini alıncaya kadar takip ederek pişirin.**

İpucu:

*Tereyağını önce ilave edip, parmak uçlarınızla ovuşturarak yedirip, diğer malzemeleri üzerine ilave ederseniz daha rahat yoğursunuz. Elde edeceğiniz hamur kurabiye hamurundan biraz daha cıvık, dokulu bir hamur olacaktır.

**Kuru üzümün pişirme esnasında yanmaması için, ekmek hamurunun içerisinde olmasına özen gösterin.



Patatesli Ekmek



Malzemeler:

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 3-4 Adet Orta Boy Patates (½ kg)
- 1 Su Bardağı Su

Üzeri için:

- 1 Yemek Kaşığı Kimyon Tohumu
- 1 Yemek Kaşığı Anason Tohumu
- 2-3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Un (İsteğe göre)
- İsteğe Göre Çekirdek İçi

Hazırlanışı:

1. 2 su bardağı buğday ununu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
2. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı da ekleyip harmanlayın.
3. Patatesleri haşlayıp, haşlama suyundan 1 su bardağı ayırın ve ılımaya bırakın.
4. Patatesleri ezip püre haline getirin.
5. 1 su bardağı haşlama suyunu unlu karışıma ekleyip karıştırın, üzerini örtüp mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
6. Mayalanan hamura, kalan unu eleyerek ilave edin. Ezilmiş patatesleri ve tuzu da ilave edip, 10-12 dakika yoğurun.
7. Elde ettiğiniz hamuru yuvarlayıp, üzerini örtün. Tekrar mayalanması için, oda sıcaklığında 2 saat bekletin.
8. Tekrar mayalanan ekmek hamurunu dirsek veya yumruğunuz yardımı ile hafifletip, kısaca yoğurun.
9. Yuvarlak ekmek şekli verip, pişirme kağıdı serili tepsiye yerleştirin.
10. Üzerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürüp, kimyon ve anason tohumları serpiştirin.
11. Fırınınızı önceden 220°C ayarlayıp, ısıtın.
12. Son kez mayalanması için, oda sıcaklığında 45 dakika bekletin
13. Son kez mayalanan hamurun üzerine isteğe göre un eleyip, bıçakla paralel çizgiler çekin.
14. Önceden 220°C ısıtılmış fırında, 50-60 dakika, kabuklanana kadar takip ederek pişirin.



İtalyan Ekmegi (Focaccia)



Malzemeler:

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
- Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (15g)
- 1 Su Bardağı Su (200ml)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker
- 4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı (60ml)
- 1 Çay Bardağı Yeşil Zeytin
- 2 Yemek Kaşığı Taze Kekik
- 2 Yemek Kaşığı Taze Biberiye
- Bir Tutam İri Deniz Tuzu

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, su ve şekeri ilave edin.
2. Üstüne tuzu da ilave ederek 8-10 dakika yoğurun.
3. Elde ettiğiniz hamurun üzerini örterek, mayalanması için oda sıcaklığında 45-50 dakika bekletin.
4. Mayalanan hamuru 4-5 dakika yoğurup, merdane yardımıyla açın ve zeytinyağı sürülmüş bir tepsiye yerleştirin.
5. Fırınınızı 200°C ayarlayıp ısıtın.
6. Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için tekrar 30-35 dakika bekletin.
7. Tekrar mayalanan hamurun üzerinde tahta kaşığın arkası veya parmaklarınızla düğme şeklinde çukurlar oluşturun.
8. Zeytinyağını hamura sürüp, çukurlara yeşil zeytinleri yerleştirin.
9. Üzerine kekik, biberiye ve deniz tuzu serpiştirerek önceden 200°C ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin.

Çıtır İnce Pideler



Malzemeler:

- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 3 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Çay Bardağı Su (300ml)
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

1. Büyükçe bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın.
2. Üzerine diğer tüm malzemeyi aktarın, 10-12 dakika iyice yoğurun.
3. Hamurun mayalanması için üzerini örtüp, 40 dakika bekletin.
4. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayıp ısıtın.
5. Mayalanan hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, her bir parçayı merdane yardımı ile çok ince açın.
6. Açtığınız hamurların üzerini örtüp, mayalanması için 10 dakika bekletin.
7. Çok fazla kabarmadan pişirme kağıdı serili ve un serpiştirilmiş tepsilere dizip, 10-12 dakika pişirin.
8. Fırından alıp, fırın ızgara telii üzerinde soğutun.

Pita Ekmekleri



Malzemeler:

- 5 Su Bardağından Fazla Buğday Unu (500-520g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Çay Bardağı Su (300ml)
- 2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
2. Üzerine diğer tüm malzemeyi ekleyip, karıştırın.
3. Çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta 14-16 dakika iyice yoğurun.
4. Zeytinyağı ile yağlanmış üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin.
5. Fırınınızı önceden 220°C ayarlayıp tepsiyle beraber ısıtın.
6. Mayalanan hamuru 10-12 parçaya ayırıp, merdane yardımı ile un serpiştirilmiş tezgahta 5-6mm kalınlığında açın.
7. Pişirme kağıdı serili tepside üzerini örtüp, mayalanması için 40-45 dakika oda sıcaklığında bekletin.
8. Pişirme kağıdı serili sıcak tepsilerde her iki tarafına un serpiştirilerek önceden 220°C ısıtılmış fırında 12-14 dakika pişirin.



Biberiyeli Çay Saati Ekmekleri



Malzemeler:

- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 ½ Çay Bardağı Su (150ml)
- 5 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 4 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Süt
- ½ Çay Bardağı Taze Biberiye
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Çay Bardağı İnce kıyılmış Kuru kayısı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek karıştırma kabına aktarın.
2. Üzerine kuru meyveler dışındaki tüm malzemeyi ekleyip, karıştırın.
3. Çalışma unu serpiştirilmiş tezgah üzerinde 12-14 dakika iyice yoğurun.
4. En son kuru meyveleri de ekleyip hamur kazıyıcı yardımı ile 3-4 dakika yoğurup homojen karıştırın.
5. Zeytinyağı ile hafif yağlanmış bir kapta üzerini kapatın. Mayalanması için, oda sıcaklığında 2 saat dinlendirin.
6. Fırınınızı önceden ısıtıp,
7. Mayalanan hamuru dirsek veya yumruk ile bastırarak hafifletin.
8. Çok kısa yoğurduktan sonra, hamuru rulo haline getirip küçük ekmekler hazırlamak için parçalara ayırın.
9. Her bir parçayı yuvarlayıp, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
10. Tekrar mayalanması için, oda sıcaklığında 35-40 dakika bekletin.
11. Üzerine fırça yardımı ile su sürüp, bir mutfak makası ile dikey ve yatak 2 kesik atın.
12. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 30-35 dakika takip ederek pişirin.



DOĞRU UN KULLANIMI

- Hamur işleri ve pastaların dünyasında, doğru un seçimi ve kullanımı çok önemlidir.
- Un seçerken, tarifteki hamur işinin türü ve unun içindeki protein oranına göre doğru unu seçmeli ve kullanmalısınız.
- Unlar içlerindeki protein oranına göre, zayıf, orta ve kuvvetli unlar olarak ayrılırlar. Hangi tariflerde, hangi tür unu kullanabileceğinizi aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz.

TARİFE GÖRE UN SEÇİMİ TABLOSU

ZAYIF	ORTA	KUVVETLİ
Bisküviler	Ekmekler	Baklavalar
Tatlı ve Tuzlu Kurabiyeler	Simit ve Açmalar	Börekler
Poğaçalar	Pide Çeşitleri	Yufkalar
Kek Çeşitleri (sünger kek, her türlü çay keki, muffin ve cupcakeler)	Lahmacun ve Benzerleri	İnce açılan ve kullanılan diğer hamur işleri
Tart ve Kiş hamurları	Pizza Hamuru	
	Kandil Simidi	
	Paskalya ve Tahinli Çörek	
	Choux hamurları (ekler, profiterol)	

- Yabancı kaynaklı tariflerde kendinden kabartma tozlu un geçiyor ise, piyasadaki hazır kek unları dışında orta kuvvette un kullanmalı ve yanında hamur kabartma tozu kullanmalısınız.
- Eğer evinizdeki mevcut un, hazırlayacağınız hamur işine göre kuvvetli kalıyor ise, tarifteki un miktarının % 10 u kadar nişasta ekleyerek dengeleyebilirsiniz.
- Zamanla size uygun un tiplerini ve kullanımı deneyerek ve pratik yaparak oturduğunuzda hamur işlerinizden çok daha iyi sonuçlar alacaksınız.)

MAYA HAKKINDA BİLMEK İSTEDİĞİNİZ HER ŞEY

Mayalı Tariflerde;

- Tarifte belirtilen su ve un miktarına uyararak
- Seçtiğimiz mayayı doğru miktarda kullanıp, türüne göre suda veya yoğurarak eritirsek,
- Özellikle ekmeğin hamurlarında yeterince yoğurup mayanın doğru çalışmasını sağlırsak
- Yaş veya aktif mayayı, tarifte belirtilen su veya süt miktarı ile -önceden eritip, instant ise direkt ekleyip yoğurarak aktive edersek
- Yaş mayaya asla direkt olarak şeker veya tuz değdirmesek
- Önceden tarifte istenilen ısıda ısıtılmış fırın kullanırsak
- Yoğurmadan önce yumruğumuz ile gazını alırsak
- Sonradan çok fazla çalışma unu veya sıvı ilave etmezsek
- Hamura şekil verdikten sonra da oda ısısında mayalanması için minimum 45 dakika bırakırsak
- Eğer zamanımız kısa ise önceden 50-60 derece ısıtılıp kapanmış fırında hızlıca mayalandırabiliriz.

Instant Kuru Hamur Mayası: %98 kuru, çözmeye gerek yoktur ancak etkili yoğurmak gerekir, arzu edilirse çözülebilir,

Aktif Kuru Hamur Mayası: %95 kuru, önceden 1 gr aktif maya, 5 gr su ve 0.5 gr şeker ile çözülmeli

Yaş Hamur Mayası: %35 kuru, % 65 su

Porsiyon Ölçüsü: 1 birim kuru maya = 2.5 yaş maya

Fırın Kullanımı:

- Fırınımızı kabartıcıların doğru performans göstermesi için önceden belirtilen sıcaklıkta ayarlayıp ısıtmalıyız.
- Kek yaparken turbo özelliği kullanırsak çatlama yapabilir bu sebeple alt-üst pişirme opsiyonunu tercih etmeliyiz.
- Eğer elektrikli mini fırın kullanıyorsak, tarifte belirtilen ısıdan 10 derece daha düşük ısı kullanmalıyız.

Yağ Kullanımı:

- Tariflerde önerilen yağ türünü kullanmak ve eğer farklılaştırarak isek, katı yağı yine katı yağ ile, örneğin margarine tereyağı ile, sıvıyağı ise sıvıyağ ile değiştirin.
- Eğer evde mevcut değilse, her 125g katı yağ için, 75ml sıvıyağ kullanın.
- Zeytinyağı kullandığınızda sızma zeytinyağı kullanın.
- Ekmeğin hamuru hazırlarken hamurun ellerinize yapışmaması ve güzel bir doku için, çalışma ununun yanı sıra zeytinyağı da kullanabilirsiniz.

