



## Tarife göre ilave edilecekler

500 gr Çınarım Ekmek Karışımı + 330 ml su (2 su bardağı)

\* Kuru Maya toz karışımın içerisinde. Maya ilavesine gerek yoktur.



## FIRINDA PIŞİRME TARİFİ

**Hazırlanışı:** Çınarım ekmek karışımına 2 su bardağı (yaklaşık 330 ml) ılık su ilave edin. Hamuru, elinize yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Hamurun üzerini kurumaması için bir bez ile kapatın ve 20 dakika boyunca bekletin. Sonrasında hamurunuzu tezgaha alın, tekrar yoğurmadan sadece şekil vererek yüzeyi yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Hamurun üzerini kurumayacak şekilde kapatarak mayalanmaya bırakın.

**Mayalama:** Oda sıcaklığında hamurun üzeri kapalı şekilde, ekmeğin hacmi iki katına çıkıncaya kadar 45-60 dakika süresince mayalanmaya bırakın.

**Piştirme:** Hamurun üzerini fırça ile ıslatarak önceden ısıtılmış fırına tepsiyi yerleştirin ve pişirin.

Alt - Üst: 180 °C (önceden ısıtılmış)

Turbo Piştirme: 180 °C (önceden ısıtılmış)

Piştirme Süresi: 40-50 dakika

**Servis:** Pişmiş ekmeği fırından çıkarıp soğutma teli üzerinde dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.



## EKMEK MAKİNESİNDE PIŞİRME TARİFİ

Önce yaklaşık 2 su bardağı (330 ml) suyu, daha sonra 500 gr Çınarım ekmek karışımını ekmek makinesinin yoğurma haznesine dökün. Ekmek makinesinde 3 saatlik bir program seçimi yapın. Ekmek pişince kabından çıkarıp soğutma teli üzerinde dinlendirin dilimleyerek servis yapın.

**Hatırlatma:** Ekmek makinenizin hazne kapasitesine dikkat ediniz. Ekmeğinizin daha iyi kabarması için yaz günlerinde soğuk su, kış günlerinde ılık su kullanınız.



Tarifler ve ürünleri incelemek için

[www.cinarim.com.tr](http://www.cinarim.com.tr)