WE CARE

Schär

Glütensiz kolay pişirme

21 kolay tarif

GLÜTENSİZ UNLARIMIZLA

PİŞİRMEK ARTIK ÇOK KOLAY

Schär'in un çeşitleri ile glütensiz yiyecekler pişirmek hem çok kolay hem de çok eğlenceli. Glütensiz pişirmeyle ilgili birkaç basit adımı takip ederek, en iyi sonuçlara zahmetsizce ulaşabilirsiniz. Üstelik pişirdikleriniz, en az geleneksel unlarla yapılanlar kadar lezzetli olacaktır. Schär'in Mix it! Universal, Mix Pan (Ekmek Karışımı) (Mix B), Mix Pâtisserie (Pasta Karışımı) (Mix C) ve Farina gibi un çeşitleri, her türlü glütensiz tarife uygundur. Üstelik başarılı olmak için çok fazla pişirme tecrübesine sahip olmanıza da gerek yok! Schär unlarının paketleme ve ürün etiketlemesi, tarifiniz için doğru ürünü seçmenize yardımcı olacak şekilde tasarlanmıştır. Denenmiş ve test edilmiş tarifler kullanılarak hazırlanmış olan tüm un karışımlarımız, saf, güvenilir ve laktozsuzdur ve Schär'den beklediğiniz yüksek kalite standartlarını karşılamaktadır. Bu yemek kitabındaki tarifleri ve ipuçlarını uygulamaktan zevk alacağınızı umuyoruz.

Mix it! Universal

Tüm tarifler için
uygun universal mix

Tarifler sayfa 7'de

Mix Pan - Mix B

Her tür ekmek ve mayalı hamur
için ideal un karışımı

Tarifler sayfa 14'te

21 glütensiz tarif, onları lezzetli ikramlara dönüştürmenizi bekliyor. Haydi deneyin! Ne kadar kolay olduğunu görünce şaşıracaksınız.

Eğlenin ve yemeğinizin tadını çıkarın!

Mix Pâtisserie - Mix C

Lezzetli bisküviler ve kekler için uzman un karışımı

Tarifler sayfa 28'de

Farina

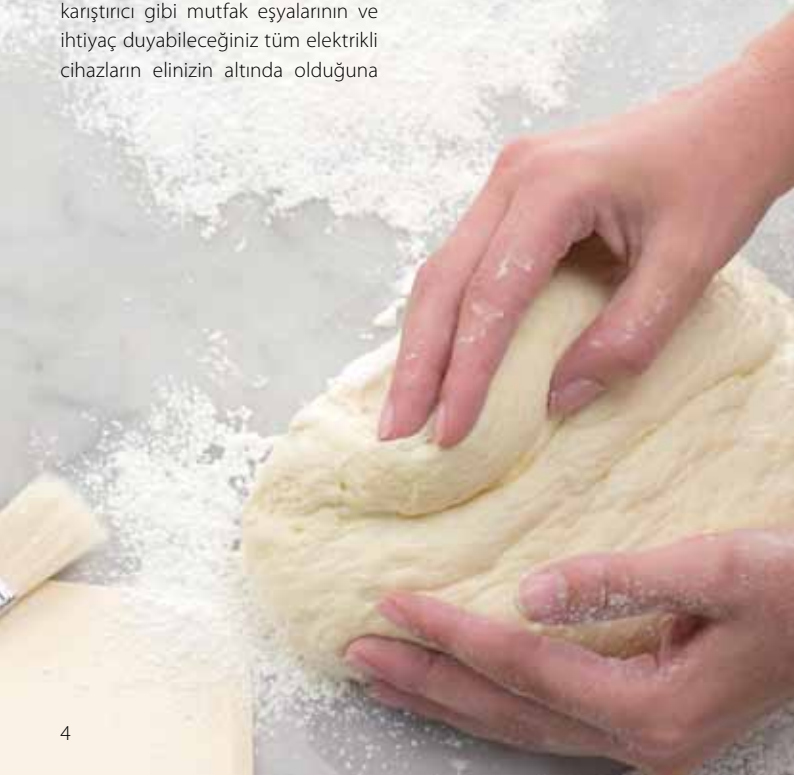
Çok sayıda yemek için çok yönlü bir ürün

Tarifler sayfa 36'da

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

İşleri kolaylaştırmak için genel ipuçları

Hazırlıklara başlamadan önce glütensiz tarifin tamamını dikkatlice okumalı ve tüm malzemeleri ölçerek hazırlamalısınız. Böylece, her şeye kolayca ulaşabilir ve tüm dikkatinizi tarife verebilirsiniz. Ayrıca kase, kaşık, kalıp, karıştırıcı gibi mutfak eşyalarının ve ihtiyaç duyabileceğiniz tüm elektrikli cihazların elinizin altında olduğuna emin olun. Kullandığınız malzemeler her zaman oda sıcaklığında olsun ve toz halindeki malzemeleri (un, kuru maya vb.) kullanmadan önce eleyin.



Glütensiz pişirme

Glütensiz un, normal unlardan farklı özelliklere sahiptir; dolayısıyla farklı miktarlarda malzemeler bulunan özel tarifler gerekir.

_ Çalışma tezgahınızı iyice temizleyin.

_ Sadece tarifteki un türünü ve malzeme miktarlarını kullanın.

_ Glütensiz hamur, glüten içeren hamura kıyasla daha fazla su gerektirir. Glütensiz tarifteki talimatları aynen uygulayın.

_ Glütensiz hamur, normal hamura kıyasla ele ve aletlere daha fazla yapışır. Bu nedenle, kek kalıplarını her zaman pişirme kağıdı ile kaplamanızı ve hamurla çalışırken ellerinizi yağlamanızı veya unlamanızı öneririz. Tart hamuru gibi hamurlarla çalışırken, hamurun iki kat pişirme kağıdı arasında açılması önerilir.

Fırının kullanılması

_ Fanlı fırınlar bisküvi pişirmek için uygundur (birden fazla rafta bile) ancak glütensiz ekmek pişirmek için pek iyi değildir. Bunun sebebi, mayalı hamurunun daha çabuk kurumasıdır.

_ Gerekli sıcaklığa ulaşması için kullanmaya başlamadan önce fırını çalıştırın.

_ Eğer mümkünse, pişirme işleminin ilk 15 - 20 dakikası boyunca fırın kapağını açmayın.

MAYA HAKKINDA HERŞEY

Pişirilen glütensiz yiyeceklerin „kabarmasını“ sağlayan malzemedir.

Maya, ekmek yapımındaki en önemli malzemedir. Hamurun kabarmasını, gözenekli ve esnek hale gelmesini sağlar. Tarifiniz için kuru veya yaş maya kullanabilirsiniz. Ancak, farklı yöntemler izlemeniz gerekir. Kuru maya, unun içine doğrudan, tarifteki diğer malzemelerle birlikte karıştırılabilir. Öte yandan yaş maya, glütensiz una karıştırılmadan önce su veya süt içinde eritilmelidir. Hamurun içine eklediğiniz sıvının ılık olduğuna ancak 40 °C'den daha sıcak olmadığına ve şeker veya yağı hamura karıştırmadan önce yaş mayanın tamamen eridiğine emin olun. Çünkü bu malzemelerle katı haldeyken temas ederse yaş mayanın etkisi azalır.

Hamurun kabarması öncelikle sıcaklıktan etkilenir. En iyi sonuç için hamur oda sıcaklığında kabarmalıdır.

Başlangıç hamuru

Glütensiz tarifiniz için yaş maya kullanmak isterseniz, bir başlangıç hamuru hazırlayarak mayalı hamurun daha iyi kabarmasını garanti edebilirsiniz. Bunun için mayayı (suda veya sütte eritilmiş) yalnızca un ile karıştırın ve mayalanmanın ilk aşamasından sonra yalnızca hamuru yoğunlaştıran yağlı malzemeleri ekleyin.

Bu, mayanın mümkün olduğunca fazla çoğalması ve hamurun gözenekli, esnek ve kabarık olması anlamına gelir. Başlangıç hamurunu hazırlarken sayfa 16'daki 2, 3 ve 4 numaralı maddelere bağlı kalın.

MİX İT! UNİVERSAL

Her tarife uygun evrensel karışım

Ekmek, pizza, kek veya mantı; "Mix it! Universal" her tür tarif için doğru undur. Kabarık ekmekler (ekmek makinesi kullanarak da yapılabilir), lezzetli pastalar ve hamurların yanı sıra, koyulaştırma amacıyla ve galeta unu yerine kullanım için de idealdir. Çok ince olduğundan elemeniz gerekmez.

TARİFLER

Haşhaşlı somun ____ 8
Zeytinli küçük ekmekler ____ 10
Erikli hamur tatlısı ____ 11
Muffin ____ 12
Rulo ____ 13

HAŞHAŞLI SOMUN

MALZEMELER: 500 g Schär "Mix it! Universal", 2 yemek kaşığı bitkisel yağ, 450 ml ılık su, 1 - 2 çay kaşığı şeker, 7 g kuru maya, 1 çay kaşığı tuz, ekmeğin üzerine serpmek için 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu, pişirme kağıdı veya kabı yağlamak için yağ

Bir kasenin içinde un, tuz, maya ve şekeri karıştırın (tuzu asla doğrudan mayanın üzerine serpmeyin). Ilık suyu ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar 2 - 3 dakika yoğurun. Eğer hamur çok sert ise birkaç çay kaşığı su ekleyin. Karıştırma işleminin bitmesine yakın yağı ekleyin. Hazır olduğunda hamuru, içine pişirme kağıdı yerleştirilmiş kalıbın içine dökün. Pişerken hacmi iki katına çıkacağı için kalıbın yalnızca yarısını hamurla doldurun. Temiz bir bezle üzerini kapatın ve kabarması için yaklaşık 40 dakika ılık bir ortamda bekletin. Isıya dayanıklı küçük bir kaba doldurduğunuz suyu önceden ısıtılmış fırına yerleştirin (fırını buhar ile doldurmak için). Hamur hacmi iki katına çıktığında, bir fırça yardımıyla somunun üzerine nazikçe su sürün, haşhaş

50 dakika

200 - 220 °C'de 35 - 40 dakika

tanelerini serpin ve kalıbı fırına yerleştirin. Ekmeği, 200 - 220 °C'de 35 - 40 dakika pişirin. Fırından çıkarmadan önce, ahşap bir çubuk batırarak ekmeğin tamamen pişip pişmediğini kontrol edin (eğer çubuk temiz çıkarsa ekmek pişmiştir). Nemin buharlaşmasına izin vermek için sıcak ekmeği kalıptan hemen çıkarın.

İpucu: Bkz. 16. – 19. sayfalarda yer alan glütensiz mükemmel ekmek için 10 basit adım.

TARİF SİMGELERİ

Hazırlama süresi (bekleme süreleri dahil)

Fırınlama süresi ve fırın sıcaklığı

Pişirme süresi

MALZEMELER VE MİKTARLARI

Yaklaşık miktarlar

Bardak başına:

Su = 200 g/ml
Un = 110 g
Şeker = 170 g
Bütün yumurta: 50 g

Yemek kaşığı başına:

Su = 13 g/ml
Yağ = 8 g
Un = 8 g
Şeker/tuz (tepeleme) = 15 g

Çay kaşığı başına:

Su = 6 g/ml
Yağ = 4 g/ml
Un = 4 g
Şeker/tuz (tepeleme) = 7 g
Kuru maya (silme) = 5 g
Kuru maya (tepeleme) = 9 g

1 saat 25 dakika 230 °C'de 15 - 20 dakika

ZEYTİNLİ KÜÇÜK EKMEKLER

MALZEMELER: 300 g Schär "Mix it! Universal", 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı, 200 ml ılık su, 15 g yaş maya, 1 çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı şeker, 8 yemek kaşığı yeşil zeytin (irice doğranmış)

Unu bir kaseye koyun ve ortasını havuz şeklinde açın. Yaş mayayı ılık suyla karıştırın ve erimesini bekleyin. Eriyen mayayı, şekeri ve unu karıştırın. 10 dakika boyunca bekletin. Tuz ve yağı ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun. Hamuru kabarması için yaklaşık yarım saat boyunca ılık bir yerde bekletin. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her parçaya zeytin ekleyin, nazikçe yoğurun ve daha sonra ellerinizi ıslatarak bu çeyrek parçalardan iki küçük beze yapın. Bir fırça yardımıyla bezelerin üzerine biraz su sürün ve zeytinlerle süsleyin. Yaklaşık 15 dakika boyunca kabarması için ılık bir yerde bekletin. Fırını önceden 230 °C'ye ısıtın. Bezeleri fırının orta rafına yerleştirin ve 15 - 20 dakika pişirin. Tazeyken veya ısıtarak yiyin.

Öneri: Zeytin yerine ayçekirdeği, ceviz veya domates kullanabilirsiniz.

1 saat 10 dakika

ERİKLİ HAMUR TATLISI

MALZEMELER: 270 g Schär "Mix it! Universal", 1 kg unlu cins patates, 80 g tereyağı, 2 yumurta sarısı, 1 yumurta, 1 – 1½ kg erik, küp şeker, 1 tutam tuz. **Ekmek kırıntısı için**: 150 g Schär beyaz bayat ekmek, 75 g tereyağı, 2 yemek kaşığı tarçın, 2 yemek kaşığı şeker

Patatesleri yumuşayıncaya kadar kaynatın, soğumaya bırakın, soyun ve daha sonra süzgeçten geçirin. Tereyağını, tuzu, yumurtayı ve yumurta sarısını katın, iyice karıştırın ve nazikçe yoğurun. Daha sonra unu ekleyin. Yumuşak bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Eğer hamur fazla yumuşaksa daha fazla un ekleyin. Hamuru oklava ile ince bir şekilde açın ve 7 x 7 cm'lik kareler halinde kesin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve her birinin içine bir küp şeker koyun, kare şeklindeki hamurun ortasına yerleştirin, hamuru etrafına sararak yuvarlayın. Meyveli hamur tatlısını kaynamakta olan suda10 dakika haşlayın. Bayatlamış beyaz ekmeği rende yardımıyla ufalayın, tarçın ve şeker ile karıştırın. Tereyağını bir tavada eritin ve ekmek kırıntısı karışımını ekleyin. Hafifçe kızartın, ateşten alın ve meyveli hamur tatlısını ekmek kırıntısı karışımıyla kaplayın.

10 dakika 180 °C'de 25 dakika

MUFFİN

MALZEMELER: 180 g Schär "Mix it! Universal", 180 g şeker, 2 yumurta, 200 g ekşi krema, 50 g ayçiçeği yağı, 1 paket kabartma tozu, 1 paket şekerli vanilya, 200 g meyve (örneğin, yabanmersini, ahududu veya başka meyveler)

Yumurtaları, şekeri ve vanilyayı köpürene kadar karıştırın. Kremayı ve yağı ekleyin. Unu eleyerek karışıma ekleyin, kabartma tozunu koyun ve iyice karıştırın. Son olarak, meyveleri ekleyin. Kek karışımını, bir tepsiye yerleştirdiğiniz kağıt kek veya muffin kalıplarına dökün (kalıpları yarıya kadar doldurun). Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Öneri: Meyve yerine çikolata parçaları da kullanabilirsiniz.

20 dakika 200 °C'de 10 dakika

RULO

MALZEMELER: 200 g Schär "Mix it! Universal", 200 g şeker, 6 yumurta, rendelenmiş limon kabuğu, arzu edilirse şekerli vanilya, 1 paket kabartma tozu. **İç malzemesi**: Tercih ettiğiniz meyveler ve krema

Yumurta ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Elenmiş unu yavaşça karıştırın ve kabartma tozunu ekleyin. İyice karıştırın. Yağ geçirmez kağıt ile kapladığınız pişirme tepsisine eşit şekilde yayın, önceden 200 °C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve üzerine şeker serpin. Üzerini streç film ile kapatın ve soğumaya bırakın. Kremayı ve meyveleri üzerine yayın ve rulo haline getirin.

İpucu: Hamuru kelepçeli kek kalıbına koyup 180 °C'de 45 dakika pişirerek büyük bir pandispanya yapabilir ve zevkinize göre süsleyebilirsiniz.

MİX PAN - Mix B

Ev yapımı ekmek pişirmenin sırrı

Her çeşit ekmek ve mayalı hamurun yanı sıra şekerli ve sağlıklı pastalar için de ideal un karışımıdır. Kendi somununuzu, küçük ekmeklerinizi, pizzanızı, focaccia veya kuş üzümlü ekmeğinizi dilediğinizce pişirin. "Mix Pan" ile hamurunuz güzelce kabarır ve mükemmel bir şekilde pişer.

TARİFLER

Somun 20
Küçük ekmekler 22
Pizza 23
Örgü ekmek 24
Focaccia 25

Ekmek makinesi ile pişirme

Beyaz ekmek 27
Çekirdekli ekmek 27

Glütensiz mükemmel ekmek için 10 basit adım

Glütensiz hamurun hazırlanması

1 **Hazırlık**
Glütensiz unu bir kaseye koyun ve yemek kaşığı kullanarak ortasını havuz şeklinde açın.

2 **Mayayı eritin**
Bir kap içinde yaş mayayı ılık suda (40 °C'den daha sıcak olmamalıdır) eritin. Yaş mayayı mikrodalgada da eritebilirsiniz.

3 **Başlangıç hamuru**
Erittiğiniz mayayı unun ortasına dökün ve bir tutam şeker ekleyin. Parmaklarınızı kullanarak malzemeleri karıştırın ve üzerine biraz un serpin. Başlangıç hamurunu ılık bir yerde 10 dakika bekletin. Yüzeyinde çatlaklar oluştuğunda hamur hazırdır.

4 **Yoğurun**
Geri kalan malzemeleri başlangıç hamuruna ekleyin. Tüm malzemeleri elle veya mikserin yoğurma ucunu kullanarak 5 dakika yoğurun.

Kabarmaya bırakma

5 **Hamurun kabarmasını bekleyin**
Hamur pürüzsüz hale geldiğinde, kurumasını önlemek için hamurun bulunduğu kabı nemli bir bez veya streç film ile kapatın. Kabarması için hamuru 27 - 30 °C sıcaklıkta ılık bir yere bırakın. Eğer oda sıcaklığı çok düşük ise hamur en fazla 40 °C'deki fırın içinde kabarmaya bırakılabilir. Yaklaşık 20 – 30 dakika sonra hamurun hacmi iki

katına çıkmış ve içi gözenekli hale gelmiş olmalıdır.

6 **Tekrar yoğurun**

Hamuru, küçük gözeneklere sahip pürüzsüz bir hale gelene kadar tekrar yoğurun. Ekmek hamuruna istediğiniz şekli verin ve 15 dakika daha bekletin.

Mayalanmayla ilgili sorunlar

Hamur kabarmazsa, az kabarırsa veya pişirdikten sonra sönerse

Aşağıdakileri kontrol edin:

_ Mayanın son kullanma tarihi geçmiş olabilir.

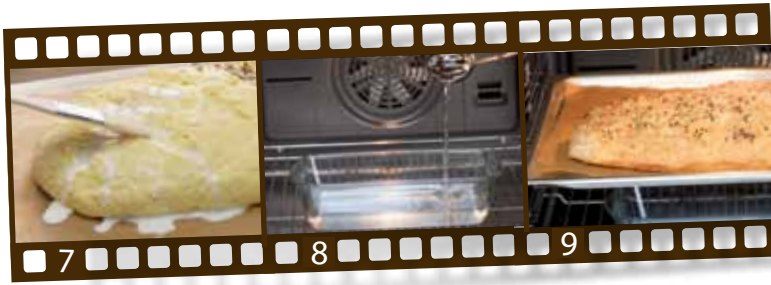
_ Mayayı fazla kullanmış olabilirsiniz.

_ Mayayı eritmek için kullandığınız su çok sıcak ya da çok soğuk olabilir

_ Hamuru gerektiğinden daha fazla veya daha az yoğurmuş olabilirsiniz.

_ Oda sıcaklığı hamurun kabarması için yeterli olmayabilir.

_ Pişirme sıcaklığı çok düşük olabilir.



Glütensiz pişirme

7 **Üzeri için**

Kabuğunun mükemmel şekilde kızarması için pişirmeden önce ekmeğin üzerine bir fırça yardımıyla süt veya çırpılmış yumurta sürün. Zevkinize göre ekmeğin üzerine ayçekirdeği, haşhaş veya tahıl serpebilirsiniz.

8 **Nem**

Isıya dayanıklı bir fırın kabına doldurduğunuz suyu önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Böylece fırının içi nemli kalır ve hamurun pişerken kuruması önlenmiş olur.

9 **Pişirme**

Hamuru pişirme kağıdının üzerine yerleştirin ve üzeri güzelce kızarana kadar pişirin. Ekmeğin alt kısmına vurduğunuzda içi boş gibi bir ses geliyorsa glütensiz ekmeğiniz hazırdır. Ekmeği soğutma teli üzerine koyun.

Saklama

10 **Saklama**

Glütensiz ekmek, tatlı çörek, pizza ve benzeri gıdalar dondurucuda uzun bir süre saklanabilir. Taze ve soğutulmuş ürünleri buzdolabı poşetlerinde dondurun. Ekmeği oda sıcaklığında veya 200 °C'ye ısıtılmış fırında birkaç dakika ısıtarak çözdürün. Böylece, evinizde her zaman taze ürünler bulundurabilirsiniz.

Aynı şekilde, henüz kabarmamış hamuru da dondurabilirsiniz.

Kullanacağınız zaman çözdürün, bekletin ve yukarıdaki adımları uygulayın. Glütensiz ekmek birkaç gün içinde tüketilecekse, ekmeği 2 – 3 gün soğuk ve kuru bir yerde saklayabilirsiniz.

KOLAY SOMUN TARİFİ

MALZEMELER: 500 g Schär "Mix Pan", 10 g kuru maya veya 15 g yaş maya, 100 g margarin (veya 30 ml yağ), 3 yumurta, 300 ml ılık su, 1 tutam tuz, 1 tutam şeker

"Mix Pan"'i kuru mayayla karıştırın. Eğer yaş maya kullanıyorsanız, öncelikle mayayı yarım bardak ılık suda eritin, içine biraz şeker ekleyin ve karışımı unun içine dökün. (Şekeri eklemeden önce mayanın tamamen eridiğinden emin olun!) Geri kalan malzemeleri ekleyin. Tüm malzemeleri 5 dakika yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin (bu aşamada yoğurma ucu kullanmak yardımcı olabilir). Hamuru yağlayıp unladığınız somun kalıbına yerleştirin. Hamurun yüzeyini bir kaşık veya hamur spatulası ile düzeltin. Kalıbın üzerini bir bez veya streç filmle kapatın. Ilık bir yerde, hamurun hacmi iki katına çıkana kadar bekletin (yaklaşık 30 dakika). Oda sıcaklığı yeterli değilse hamuru 40 °C'ye ısıtılmış fırına koyun. Isıya dayanıklı bir kaba doldurduğunuz suyu fırının tabanına yerleştirin. Ekmeği, önceden 200 °C'ye ısıtılmış fırına yerleştirin. Kabuğunun mükemmel şekilde kı-

50 dakika

180 - 200 °C'de 50 dakika

Kalıp ölçüsü: 25 - 30 cm

zarması için hamurun üzerine bir fırça yardımıyla su veya sütle çırpılmış yumurta sürebilirsiniz. 10 dakika sonra fırın sıcaklığını 180 °C'ye düşürün ve ekmeği 40 dakika daha pişirin. Ekmeğin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kek çubuğu batırın (bkz. resim 8): Çubuk temiz çıkmalıdır. Ekmeği soğutma teline alın. Eğer kalıba yapışmışsa, kalıbı ters çevirin, nemli bir bezle sarın ve soğumaya bırakın.

55 dakika 220 °C'de 30 dakika

KOLAY KÜÇÜK EKMEK TARİFİ

MALZEMELER: 500 g Schär "Mix Pan", 450 ml soda, ½ çay kaşığı şeker, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 15 g yaş maya veya 10 g kuru maya

Mayayı ½ çay kaşığı şeker ile 100 ml soda içinde eritin (çay kaşığı ile karıştırın ve köpürmeye başlayana kadar bekleyin). Kalan soda ile unu karıştırın ve erittiğiniz mayayı ekleyin. Uzun süre yoğurun, zeytinyağını ekleyin ve birkaç dakika daha yoğurun. Hamur yumuşak olmalıdır. Fırın tepsisine un serpin. Ellerinizi unlayarak birkaç yemek kaşığı hamur alın ve istediğiniz ekmek şeklini verin (büyük bir somun veya küçük toplar yapabilirsiniz). Nemli bir bezle örtün ve ılık bir ortamda hacmi yaklaşık iki katına çıkana kadar bekletin. Önceden 220 °C'ye ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin.

1 saat 15 dakika 220 °C'de 20 dakika

KOLAY PİZZA TARİFİ

MALZEMELER: 600 g Schär "Mix Pan", 20 g kuru maya veya 25 g yaş maya, 2 yemek kaşığı yağ, 400 ml ılık su.**İstediğiniz pizza malzemeleri:** örneğin, domates sosu, 150 g mozzarella peyniri, 100 g jambon veya salam, mantar, zeytin, kekik, tuz ve karabiber, biraz yağ

Unu ve kuru mayayı bir kaseye koyun ve iyice karıştırın. Yağ ve suyu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru, nemli bir spatula yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine yayın ve yaklaşık 30 - 40 dakika kabarmasını bekleyin. Ardından domates sosunu hamurun üzerine yayın ve üzerine geri kalan malzemeleri yerleştirin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın ve üzerine biraz yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

1 saat 25 dakika 190 °C'de 20 dakika

BASİT ÖRGÜ EKMEK TARİFİ

MALZEMELER: 330 g Schär "Mix Pan", 10 g kuru maya veya 15 g yaş maya, 175 ml süt, 100 g şeker, 1 yumurta, 1 tutam tuz, 50 g eritilmiş margarin veya tereyağı, isteğe bağlı olarak bir miktar iri taneli şeker, üzeri için 1 yumurta sarısı ile karıştırılmış krema

Yaş mayayı ılık suda (maksimum 40 °C) eritin. Bu işlem için mikrodalga fırın da kullanabilirsiniz. Unun ortasını açarak mayayı dökün ve bir tutam şeker ekleyin. Parmaklarınızla karıştırın ve üzerine biraz un serpin. Ilık bir yerde hamuru 10 dakika dinlendirin. Yüzeyinde çatlaklar oluşmaya başladığında geri kalan malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Nemli bir bezle örtün ve ılık bir yerde 15 dakika beklemeye bırakın. 45 dakika sonra hamuru 3 parçaya bölün ve yuvarlayarak eşit uzunlukta 3 şerit haline getirin. Tutamları örün, üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın. Üzerine yumurta ve krema karışımını sürün ve şeker serpin. Önceden 190 °C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

İpucu: Farklı bir tat için hamura, kuru üzüm veya başka kuru meyveler ekleyebilirsiniz.

40 dakika 200 °C'de 30 dakika

FOCACCIA

MALZEMELER: 300 g Schär "Mix Pan", 5 g kuru maya veya 10 g yaş maya, 6 g zeytinyağı, 250 ml ılık su, 2 dal biberiye, 1 yemek kaşığı iri taneli tuz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Un ve mayayı bir kasede karıştırın. Biberiyeyi ince ince doğrayın ve yarısını una katın. Suyu ve 6 g zeytinyağını karışıma ekleyin ve yumuşak, homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun. Fırın tepsisini yağlayıp unlayın, hamuru üzerine yayın ve kabarması için yaklaşık 30 dakika bekletin. Ardından zeytinyağını, iri taneli tuzu ve kalan biberiyeyi üzerine serpin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Ekmek makinesi ile pişirme

Herkesin kendine has bir pişirme yöntemi vardır. Ekmek makineleri de kesinlikle bu kapsama girer! Bu tam otomatik cihaz, ellerinizi kirletmeden, hızlı ve kolay bir şekilde lezzetli ekmekler pişirmenizi sağlar. Kulağa cazip geliyor, değil mi? Yapmanız gereken tek şey malzemeleri haznenin içine koymak. Makine hamuru yoğurur, kabarmasını bekler ve seçilen programa göre pişirir. Sonuç; yumuşak ve mükemmel şekilde kabarmış bir ekmektir. Makineyle bu kadar kolay olsa bile, size yardımcı olacak birkaç ipucu verebiliriz: örneğin, malzemelerin mutlaka tarifte belirtilen sırayla eklenmesi önemlidir. Ayrıca, fazla ısınmaması için mayayı en son eklemeniz gerekir. Farklı ekmek makinelerinin farklı karışım tercihleri vardır. Miktarı ayarlayın ancak malzeme oranlarını değiştirmeyin.

BEYAZ EKMEK

MALZEMELER: 350 g Schär "Mix Pan"(Ekmek Unu), 350 ml su, 1 çay kaşığı tuz, 20 g zeytinyağı, 7 g kuru maya

Standart program (3 - 3 ½ saat)
Pişirme ayarı – Çok

ÇEKİRDEKLİ EKMEK

Beyaz ekmek tarifini kullanın ve sinyal duyulduğunda hamura yaklaşık 3 çay kaşığı çekirdek ekleyin.

Standart program (3 - 3 ½ saat)
Pişirme ayarı - Çok

Tariflerimizde Unold ve Kenwood ekmek makinelerini kullandık. Her iki işlemde de yoğurma ayarı olarak 2, standart program ve pişirme ayarı olarak 'çok' seçeneklerini kullandık.

MİX PÂTİSSERİE - Mix C

Bisküvi ve tatlılar için un karışımı

Bu karışım, mükemmel sonuçlar almak amacıyla kekler ve bisküviler için özel olarak geliştirilmiştir. Bu karışımla yapabileceklerinizin sınırı yok; kremalı pasta, bisküvi, pandispanya, kurabiye, muffin, waffle, puding ve krema! "Mix Pâtisserie"nin kullanımı kolaydır ve pişirdikleriniz kabarık ve lezzetli olur!

TARİFLER

Şekerli kurabiye ____ 30
Parça çikolatalı kurabiye ____ 31
"Margherita" keki ____ 32
Waffle ____ 34

Glütensiz kek ve bisküvi pişirmeyle ilgili ipuçları

- Kullanacağınız malzemeleri (tereyağı, süt, yumurta vb.), oda sıcaklığına ulaşmaları için buzdolabından çıkararak bir süre bekletin. Bu kural, soğuk malzemelerle hazırlanması gereken tart hamuru için geçerli değildir.
- Eğer pişirdiğiniz yiyeceğin üzeri pişirme sırasında çok koyu bir renk alırsa, yiyeceği pişirme kağıdıyla kaplayın.
- Glütensiz kekin pişip pişmediğini kontrol etmek için belirtilen pişirme süresinin sonunda kekin ortasına bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıkmalıdır.

Saklama

Tart hamuruyla yapılan kurabiyeler, teneke kutuda daha uzun süre taze kalır. Bununla birlikte, kremalı pasta ve kekler için özel kutular bulunmaktadır.

1 saat 20 dakika 180 °C'de 10 dakika

ŞEKERLİ KURABİYE

MALZEMELER: 250 g Schär "Mix Pâtisserie ", 125 g şeker, 125 g margarin, 1 paket şekerli vanilya, 1 yumurta, limon kabuğu rendesi

Unu bir kaba koyun ve ortasına şeker, limon kabuğu rendesi, yumurta, margarin ve vanilyayı ekleyin. İyice karıştırın, bir top haline getirin ve yarım saat buzdolabında bekletin. Hamuru, iki kat pişirme kağıdı arasında oklavayla 5 mm kalınlığında açın. İstediğiniz şekilde kesin. Bisküvileri, aralarında yeterli boşluk olacak şekilde pişirme tepsisine yerleştirin. Hafifçe renk değiştirene kadar, yaklaşık 10 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Öneri: Bu tarif, kek tabanları için de kullanılabilir.

1 saat 20 dakika 180 °C'de 10 dakika

PARÇA ÇİKOLATALI KURABİYE

MALZEMELER: 200 g Schär "Mix Pâtisserie ", 100 g soğuk tereyağı, 100 g şeker, 1 yumurta, 1 yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı kabartma tozu, ¼ çay kaşığı vanilya esansı, 2 - 3 yemek kaşığı parça çikolata, süslemek için eritilmiş çikolata

Un, kabartma tozu, şeker ve vanilya esansını karıştırın. Soğuk tereyağını ince ince doğrayın, yumurta ve yumurta sarısı ile birlikte karışıma ekleyin. Karışımı, hamur elde edene kadar mutfak robotuyla çırpın, ardından çikolata parçalarını azar azar hamura ekleyin. 3 cm çapında 3 rulo yapın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Ruloları ince dilimler halinde keserek fırın tepsisine yerleştirin. Kurabiyelerin üzerine biraz süt sürün ve renkleri altın sarısına dönene kadar önceden ısıtılmış fırında pişirin.

İpucu: Parça çikolata yerine rendelenmiş hindistancevizi, dövülmüş ceviz veya kuru üzüm de kullanabilirsiniz.

25 dakika 180 °C'de 50 dakika

"MARGHERITA" KEK

MALZEMELER:220 g Schär "Mix Pâtisserie ", 200 g şeker, 125 g tereyağı, 4 yumurta, 10 g kabartma tozu, 125 ml süt

Tereyağını krema kıvamına gelene kadar çırpın, şekerin yarısını ekleyin ve 10 dakika daha çırpın. 4 yumurtanın sarısı, un, kabartma tozu ve sütü karıştırın. Yumurta akları ile kalan şekeri kar haline gelene kadar çırpın ve azar azar hamura ekleyin. Kek karışımını tabanı yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökün ve önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.

İpucu: Temel pandispanya tarifi, kakao veya fındık eklenerek de yapılabilir. Bu tarifle, meyveli pasta tabanı yapabilir ve kekin üzerini meyveyle kaplayabilir veya içini kremayla doldurabilirsiniz.

Bunu yapmanın en hızlı ve kolay yolu, malzemelerin tümünü bir kasede karıştırmak ve yağlanmış kek kalıbı içine dökmektir. Mükemmel meyveli pasta tabanınız hazır!

15 dakika 10 dakika

WAFFLE

MALZEMELER:125 g Schär "Mix Pâtisserie ", 70 g yumuşak tereyağı, 2 yumurta, 100 ml süt, 80 g şeker, 1 tutam tuz, 1 paket şekerli vanilya

Gerekli araçlar: Waffle ızgarası

Tereyağını çırpın, ardından şeker ve vanilyayı ekleyin. Krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ardından yumurtaları ekleyin. Unu ve tuzu karıştırın ve yumurtalı karışıma ekleyin ve son olarak sütü ekleyin. Waffle ızgarası ısınırken karışımı dinlenmeye bırakın. Doğru sıcaklığa ulaştığında, karışımdan birkaç kaşık (ızgarayı kaplayacak kadar) alarak ızgaraya dökün ve birkaç dakika pişirin.

Kekim neden başarılı sonuç vermedi?

- **Kullandığınız malzemeler soğuk olabilir.**
  Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Malzemeleri, kullanmadan en az 1 saat önce buzdolabından çıkarmayı unutmayın.
- **Malzemeler yeterince karışmamış olabilir.**
  Hamurun iyice karışması ve içinde topak olmaması son derece önemlidir.
- **Keki koyduğunuzda fırın yeterince sıcak olmayabilir.**
  Fırın, önceden ısıtılarak istenen sıcaklığa getirilmiş olmalıdır.
- **Pişirme sırasında fırın birkaç kez açılmış olabilir.**
  Eğer mümkünse, pişirme sırasında fırın açılmamalı; gerekiyorsa, en erken pişme süresinin bitimine 10 dakika kala açılmalıdır.
- **Tarifte belirtilen miktarlara uymamış olabilirsiniz.**
  Malzemeler doğru şekilde ölçülmelidir.
- **Farklı bir glütensiz un kullanmış olabilirsiniz.**
- **Normal un için verilen bir tarif kullanmış olabilirsiniz.**
  Normal un kullanılarak yapılan kek tarifleri, glütensiz una göre değiştirilmeden kullanılmamalıdır.
- **Kek, tam olarak pişmeden fırından çıkarılmış olabilir.**
  Kekin ortasına bir kek çubuğu batırdığınızda kekin tam olarak pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. Eğer çubuk temiz çıkarsa keki fırından çıkarabilirsiniz.

FARİNA

Tüm pişirme ihtiyaçlarınızı karşılayacak bir un karışımı

Schär'in glütensiz ve laktozsuz un karışımı "Farina" çok amaçlıdır ve ev yapımı makarna, krep, hamur tatlısı, kiş veya balık ve et ile birlikte tüketilen soslar gibi birçok farklı yemek için uygundur. Bu un karışımı günlük kullanım için idealdir ve risksiz olduğundan emin olabilirsiniz.

TARİFLER

Yumurtalı makarna 38
Gnocchi 39
Omlet/Krep 40
Kiş 41

20 dakika 5 dakika

YUMURTALI MAKARNA

MALZEMELER: 250 g Schär "Farina", 3 yumurta, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı su

Unu çalışma tezgahına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açarak yumurta, yağ ve suyu ekleyin. Malzemeleri yavaş yavaş karıştırarak pürüzsüz ve katı bir hamur haline getirin. Hamuru bıçakla küçük parçalara bölün ve makarna makinenizi kullanarak istediğiniz şekli verin. Bol miktarda tuzlu su içine bir miktar yağ ekleyin ve makarnayı yaklaşık 5 dakika haşlayın.

45 dakika 2 - 3 dakika

GNOCCHI

MALZEMELER: 50 g Schär "Farina", 200 g patates, 1 yumurta sarısı, bir tutam tuz, karabiber, isteğe bağlı olarak muskat

Patatesleri haşlayın, sıcakken soyun ve patates ezici yardımıyla ezin. Tüm malzemeleri karıştırarak, katı ve pürüzsüz bir hamur haline getirin. Tuz, karabiber ve muskatı ekleyin. Hamuru parçalara bölün ve rulo haline getirin. 2 cm uzunluğunda parçalar kesin. Gnocchi'ye, kendine özgü şekli veren olukları yapmak için parçaların üzerine çatal ile bastırın. Gnocchi'yi bol miktarda tuzlu suda haşlayın ve yüzeye çıktıklarında bir süzgeçle çıkarın.

İpucu: Domates veya Gorgonzola peyniri sosu ile servis edin.

10 dakika 2 - 3 dakika

OMLET/KREP

MALZEMELER: 110 g Schär "Farina", 2 yumurta, 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı, 250 ml süt, bir tutam tuz

Unu bir kaseye eleyin ve tuzu ekleyin. Ardından sürekli karıştırarak sütü ekleyin. Yumurtaları hafifçe çırpın ve erimiş tereyağı ile birlikte unlu karışıma ekleyin. Hamuru bir süre dinlenmeye bırakın. Tavayı ısıtın ve karışımdan 3 - 4 yemek kaşığı (tavanın tabanını kaplayacak kadar) alarak tavaya dökün. Altını kısarak pişirin. Krepi çevirerek yüzünü de pişirin. Lezzetli bir krep için üzerine peynir veya jambon ilave edin. Eğer tatlı bir krep isterseniz üzerine çikolata kreması veya reçel sürebilirsiniz. Krepi rulo haline getirerek servis yapın.

40 dakika 180 °C'de 45 dakika

KİŞ

MALZEMELER: (28 cm çapında kalıp için), 160 g Schär "Farina", 100 g soğuk tereyağı, 100 g lor peyniri, 1 yumurta sarısı, 1 tutam tuz

Unu bir kaseye eleyin. Parçalara ayırdığınız tereyağını ekleyerek güzelce yoğurun. Lor peynirini ve yumurta sarısını ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Büyükçe bir beze haline getirdiğiniz hamurun üzerini kapatın ve 20 - 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Hamuru 2 kat pişirme kağıdı arasına koyun ve oklavayla açın. Açtığınız hamuru, kenarları yukarıda kalacak şekilde yuvarlak bir kalıba yerleştirin ve istediğiniz iç malzemesiyle doldurun. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

İpucu: 150 g küp şeklinde doğranmış domates, 400 g rendelenmiş ve tuzlanmış kabak ve 140 g rendelenmiş peyniri karıştırın. Doğranmış soğanı 1 yemek kaşığı zeytinyağında hafifçe kavurun. 20 g Parmesan peyniri, 125 ml krema, 125 ml süt ve 3 yumurtayı karıştırın. Tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın ve soğanları ekleyin. Domates, kabak ve rendelenmiş peyniri kiş tabanına yayın ve üzerine yumurtalı karışımı dökün.

SCHÄR, HİZMET ORTAĞINIZ!

Schär, glütensiz ürünlerden daha fazlasını sunmaktadır. Çok sayıda hizmetle, glütene bağlı rahatsızlıklarla yaşamayı kolaylaştırmaya çalışmaktayız. Schär'in sunduğu bilgilerden ve hizmetlerden yararlanın!

Çevrimiçi Schär dünyası: www.schaer.com

Ürünler ve glütensiz beslenme düzeninin nasıl sürdürileceğiyle ilgili çeşitli ipuçları hakkında bilgi alın.

www.schaer.com/newsletter.tr

Sadece İngilizce erişim

Schär Kulübü – glütensiz çevrimiçi topluluk

Glütene bağlı bir rahatsızlığı olanlarla bilgi alışverişi yapabileceğiniz, 750'den fazla lezzetli tarife ve daha fazlasına özel erişim sağlayan çevrimiçi platform.

Ebeveynler ve çocukları için Schär: www.123milly.com

Yusufçuğumuz "Milly", çocuklarınıza glütensiz beslenmeyle ilgili bilgileri kolay ve cana yakın bir şekilde gösterir.

Glütensiz yiyecekleri bulabileceğiniz yerler için: www.glutenfreeroads.com

Dünya genelinde40.000'den fazla adresin yer aldığı çevrimiçi platformla, dünyanın her yerinde glütensiz yiyin, gezin ve alışveriş yapın.

GLÜTENSİZ DÜNYADAKİ TÜM SCHÄR HİZMETLERİ HAKKINDA GÜNCEL BİLGİYE SAHİP OLMAK İSTİYORSANIZ,

hizmetlerimize abone olmanın zamanı!

Haydi şimdi başlayın,

1. Kartı işaretli yerinden yırtın
2. Kart üzerindeki tüm alanları doldurun
3. Kartı herhangi bir ödeme yapmadan bize geri gönderin

Dikkat – imzalamayı unutmayın!

Lütfen imzanız olmadan size bilgi materyalleri göndermeye yetkili olmadığımızı unutmayın.

Eğer:

_ Gelecek promosyonlar ve aktiviteler hakkında bilgi sahibi olmak istiyorsanız

_ Yeni ürünler hakkında bilgi sahibi olmak istiyorsanız,

_ Lezzetli tarifler arıyorsanız,

_ Diğerleri ile bilgi alışverişinde bulunmak için bir platform arıyorsanız

_ Ve daha fazlasını istiyorsanız kayıt olmalısınız

WE CARE

Schär

Evet, Schär servisine başvurmak ve glütensiz ürünler hakkında bilgileri ve reçeteleri edinmek istiyorum!

Ne pas affranchir

Poste Italiane SpA
AUT./CRP/BZ
C/C Nr. 30002900-003

Non affrancare

Risposta pagata / Réponse Payée
Karşı Ödemeli yanıt / Italia

DR. SCHÄR AG
WINKELAU 9
I-39014 BURGSTALL (BZ)

Şimdi daha hızlı ve posta ödemesi olmaksızın çevrimiçi başvuru, Schär Club'ta

www.schaer.com

Adı

Soyadı

Cadde No.

Posta kodu Yer

Şehir Tel.

E-Posta

☐ Erkek ☐ Kadın

Glütensiz ürünler satın alıyorum (Çoklu seçim mümkündür)

☐ kendim için ➡ Doğum tarihi __.__.__

☐ çocuğum için ➡ Doğum tarihi __.__.__

Şu tarihten itibaren glütensiz olarak besleniyorum

☐ henüz değil ☐ 6 aydan kısa bir süredir ☐ 6 aydan uzun bir süredir

Şu konulardaki bilgilerle ilgileniyorum (Maksimum bir alanı işaretleyiniz)

☐ Çölyak ☐ Glüten-duyarlığı

Bilgilerinizin korunması için

İcabı halinde kuponda verili olduğu şekliyle sizi ve erişkin olmayan çocuklarınızı temsil eden veriler Dr. Schär AG / SPA firması tarafından elektronik ortamda ve basılı belge olarak aşağıdaki amaçlar için işleme tabi tutulacaktır:

i. Konuyla ilgili sizin onayınızı alarak pazarlama amaçlı işlemlerin yapılması (örneğin; ürün bilgilerinin ve reklam malzemelerinin hem basılı belge olarak hem de elektronik ortamda gönderilmesi;

ii. Bu kuponun doldurulması yoluyla verileriniz temelinde, konuyla ilgili olarak sizin onamanız kaydıyla sizin için ilginç olabilecek bilgi ve ürünlerin tespiti için profil işlemlerinin yapılması.

Verilerinizin işlenmesi açısından 30.06.2003 tarihli İtalyan yasasının temsili genelgesi No. 196'nın 7. Maddesine göre haklarınız belirlenmiştir. Bu veri işleminin sahibi Dr. Schär AG / SPA, İtalya merkezli 39014 Burgstall, Winkelau 9. özel yetkili sorumluyu, sorumlunun tam listesini doğrudan firmamızın telefonu aracılığıyla: (+39) 0473 293300, Fax: (+39) 0473 293380 veya Email: info@schaer.com isteyebilirsiniz.

AÇIKLAMAYI OKUDUM VE ANLADIM:

☐ Evet, ürün bilgilerinin ve reklam malzemelerinin basılı belge olarak ve elektronik ortamda ve başka pazarlama amaçları için gönderilmesine onay veriyorum.

☐ Evet, profil amaçları için verilerimin işleme tabi tutulmasına onay veriyorum.

Firma _____

WE CARE

Schär

STR12

© Copyright, Dr. Schär. Her hakkı saklıdır.

Dr. Schär SPA, Winkelau 9, 39014 Postal (BZ), İtalya
contact_en@schaer.com, www.schaer.com