



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ SUSAMLI EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

2 su bardağı kepekli un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı ılık su

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 çay bardağı susam

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Buğday ununu eleyin, kepekli un ve maya ile karıştırın. Toz şeker, tuz, su ve sıvı yağı ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 5 dakika çırpın. Hamurun üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın ve 2 yemek kaşığı susamı kalıbın içine, her tarafını kaplayacak şekilde serpin.

Beklettiğiniz hamuru unlanmış tezgahta el ile kısa bir süre yoğurun. Hamuru kalıba alın ve elinizle bastırarak üzerini düzeltin. Hamurun üzerine fırça yardımı ile su sürün ve kalan susamları serpin. Ilık ortamda 25-30 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda hamurun üzerine bıçak yardımı ile verevine 1 cm derinliğinde paraleller çizin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından aldığınız ekmeği 5 dakika sonra kalıptan çıkartın. 5 dakika daha bekletip üzerini havlu peçete ile kapatın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

