



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU KAŞARLI EKMEK

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

Üzeri için:

100 g kaşar peyniri (ince dilimlenmiş)

50 g sucuk (ince dilimlenmiş)

1 çay bardağı siyah zeytin (ince dilimlenmiş)

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Kalıp:

Ayarlanabilir oval pişirme çerçevesi (26-38 cm)

Unu eleyin, maya ve tuzu ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine 2 su bardağı ılık suyu ilave edin ve mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 1-2 dakika karıştırın. Hamuru tezgah üzerine alıp elinizle iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Kalıbı 38 cm çapında ayarlayın, iç kısmını margarin ile yağlayın ve pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp kısa bir süre yoğurun. Yuvarlayarak 38 cm uzunluğunda rulo haline getirin, kalıbın içine oturtun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından aldığınız ekmeği 2 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Ekmeğin alt kısmı bütün bırakarak üstten küçük kareler oluşacak şekilde dilimleyin. Dilimlediğiniz kaşar peyniri, sucuk ve zeytinleri karelerin aralarına yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağını fırça yardımıyla sürüp rendelenmiş kaşar peyniri ve kırmızı toz biber serpin. Izgara ayarında 200 °C'ye ısıtılmış fırının orta rafında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 10-15 dakika bekletin. Fırından çıkarıp ılık olarak servis yapın.



