

UYGULAMA FAALİYETİ

Öğrenme faaliyeti kapsamında edindiğiniz bilgiler doğrultusunda susamlı simit hazırlayınız.

İşlem basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Önlük giyip bone takınız. ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Hamur yoğurma kabını hazırlayınız. ➤ Mayalandırma kabını hazırlayınız. ➤ Ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Unu elemek için süzgeç hazırlayınız.
➤ Gerekli gereçleri hazırlayınız. • 2,5 çay bardağı ılık su (200 ml) • 1,5 çorba kaşığı kuru toz maya (yaş maya kullanılacaksa bir paket, 42 g) • 3 su bardağı un • 1-2 tutam tuz • 1 çorba kaşığı toz şeker Üzerine • 1 su bardağı susam • Bir çay bardağı su + 1,5 çorba kaşığı pekmez	➤ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Maya, su ve şekeri karıştırınız.	➤ Su ılık olmalıdır. ➤ Kabarmasını bekleyiniz.
➤ Unu yoğurma kabına alınız.	➤ Unu eleyerek kullanınız.
➤ Diğer gereçleri yoğurma kabına ekleyiniz.	➤ Kullanacağınız diğer gereçlerin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Hamuru yoğurunuz.	➤ Unun ortasını açıp mayalı suyu ilave ediniz. ➤ Uygun kıvamda olmasına dikkat ediniz. ➤ Elinize yapışmayı bıraktığında yoğurma işlemini sonlandırınız. ➤ Yumuşak bir hamur olmalıdır.
➤ Hamuru mayalandırınız.	➤ Mayalanması için uygun ortam hazırlayınız. ➤ Hamurun üzerini nemli bir bez veya streç filmle kapatarak kurumasını önleyiniz.

	➤ Hamur önceki hâlinin iki katına çıkınca hamurun mayalanması gerçekleşmiş demektir.
➤ Pekmezli su karışımı hazırlayınız. ➤ Susamları hazırlayınız.	➤ Simidin kolayca batırılıp çıkarılması için uygun büyüklükte olmalıdır. ➤ Susamları genişçe bir kaba alınız.
➤ Hamuru şekillendiriniz.	➤ Hamurun mayalanma süresi bitince hamuru tezgâha alıp çok az un ilavesiyle hafifçe yoğurunuz ve yapışkanlığını alınız. ➤ Hamurun mayalanma süresi bitince hamuru tezgâha alıp çok az un ilavesiyle hafifçe yoğurunuz ve yapışkanlığını alınız. ➤ Topları teker teker elinize alıp parmaklarınızla ortasına bir delik açınız ve hamuru parmaklarınız etrafında hafifçe döndürerek deliği genişletiniz. Bu işlem hamur elastik olduğu ve çok kolay şekillendiği için oldukça basit olacaktır.
➤ Mayalanan ekmeklerin üst gereçlerini tamamlayınız.	➤ Simidi önce pekmezli suya ardından susama bulayınız.
➤ Ürünü fırınlayınız.	➤ Önceden ısıtılmış 175° C fırında üstü iyice kızarana kadar pişiriniz.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➤ Çalışma tezgahı, kullanılan araçlar ve çalışma atölyesini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizleyiniz.