

Simit

Ein alltagstaugliches Rezept für die türkische Leckerei

Zubereitungszeit Backtag

2 Std. 30 Min.



Produkt: Brötchen Triebmittel: Hefeteig

Keyword: Sesamkringel, Simit, Traubenmelasse

Servings: 16 Simit



No ratings yet

Zutaten

Sauerteig

- 80 g Weizenvollkornmehl
- 80 g Wasser handwarm
- 4 g Sauerteiganstellgut

Hauptteig

- 230 g Milch
- 230 g Wasser
- 735 g [Weizenmehl 550](#)
- 25 g Traubenmelasse (Pekmez) alternativ: Zuckerrübensirup
- 16 g Salz
- 45 g Butter
- 10 g Hefe

Melasselösung

- 100 g Traubenmelasse (Pekmez)
- 130 g Wasser kalt

Anleitungen

1. Die Sauerteigzutaten gut vermischen und 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
2. Die Hauptteigzutaten in die Knetschüssel geben, den Sauerteig zufügen und dann bei langsamer Knetgeschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten, der sich von der Schüssel löst. Er sollte eine Konsistenz wie ein normaler Brötchenteig haben.
3. Den Teig 45 bis 60 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und in 16 Teiglinge von etwa 90 g teilen.
5. Die Teiglinge zu Zylindern aufrollen und 10 bis 20 Minuten ruhen lassen.
6. Dann die Zylinder zu straffen, mindestens 60 cm langen dünnen Strängen ausrollen.

7. Die Stränge zu einer Schlaufe legen und die beiden Enden jeweils dreimal straff um die Schlaufe wickeln so dass ein Kringel entsteht. Die Enden sollten unter dem Teigling mit den Fingern zusammengezwickt werden. Die Teiglinge nun erneut 10 bis 20 Minuten ruhen lassen. (Siehe Bilder)
8. Zwei Schüsseln bereit stellen. In einer der Schüsseln die Melasselösung herstellen - gut durchrühren damit sich die Melasse im Wasser auflöst. In die zweite Schüssel reichlich Sesam geben.
9. Mit beiden Händen nacheinander die Kringel mit beiden Seiten erst in die Melasselösung tauchen und dann im Sesam wälzen. Die Kringel müssen rundherum mit Sesam bedeckt sein.
10. Die Kringel nun auf Backpapier oder Backfolien legen und mit den Fingern noch etwas in Form bringen, damit sie schön rund werden.
11. Die Teiglinge nun abdecken und 60 bis 75 Minuten aufgehen lassen. Den Ofen derweil auf 220 bis 230 °C vorheizen (Heißluft/Umluft).
12. Die Teiglinge einschießen und gut schwaden.
13. Insgesamt 16 bis 19 Minuten goldbraun abbacken. Zuletzt auf Sicht backen, da die Sesamkörner schnell zu dunkel werden können und dann bitter schmecken.
14. Nach dem Backen mit Wasser besprühen. Warm schmecken sie am besten!

Rezeptquelle: <http://brotdoc.com> "der brotdoc" Dr. Björn Hollensteiner