

SIMIT / TÜRKISCHE SESAMKRINGEL



Simit ist ein türkisches Sesam-Gebäck, das man in der Türkei typischerweise auf der Straße an Ständen kaufen kann. Es gibt zwei verschiedene Arten von Simit, knusprig oder weich. Dieses Rezept ist für die fluffig weiche Version und besteht aus einem Hefeteig, der mit Traubenmelasse und Sesam umhüllt wird. Der Hefeteig kann auch am Abend vorher zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden. So könnt ihr den Teig bereits Samstagabend fürs Sonntagsfrühstück zubereiten und morgens dann noch die Simit formen und frisch backen. Man isst die Sesamkringel zum Frühstück oder auch zum Kaffee oder Tee. Das Gebäck ist ähnlich zu Bagels, es eignet sich auch wunderbar zum Aufschneiden und Belegen.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.



Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) oder in einer Kenwood-Küchenmaschine aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

HEFETEIG:

- 1 Würfel Hefe
- 200 g Wasser (warm)
- 1 EL Zucker
- 250 g Milch
- 200 g Sonnenblumenöl
- 2 TL Salz
- 800 g Mehl (550er Weizen)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 100 g Traubenmelasse
- 100 g Wasser (warm)
- 300 g Sesam

SIMIT FORMEN

Verrühre die Traubenmelasse mit dem warmen Wasser in einem tiefen Teller und gib den Sesam in einen weiteren tiefen Teller. Nimm den Hefeteig aus der Schüssel und teile ihn z.B. mithilfe eines Torteneinteilers in 12 gleichmäßige Portionen ein. Forme jeweils eine kleine Kugel aus jeder Portion. Halbiere die Kugel und forme 2 gleichmäßig lange Stränge daraus. Zwirble die Stränge umeinander, sodass eine Art Zopf entsteht. Verbinde den Teig zu einem Kringel. Forme so alle Kringel. Tauche jeden Kringel nun zuerst in die Traubenmelasse, bis er komplett damit umhüllt ist und schwenke anschließend den nassen Kringel im Sesam, sodass er komplett ummantelt ist. Setze die Simit mit viel Abstand auf drei mit Backfolie belegte Backbleche..

SIMIT BACKEN

Stelle das erste Blech in den kalten Backofen, stelle ihn auf 190 °C O/U ein und backe das erste Blech für etwa 35 Minuten. Decke die 2 übrigen Bleche ab und backe sie dann jeweils etwa 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen. Alternativ kannst du auch Heißluft verwenden und alle 3 Bleche gleichzeitig backen.

SIMIT / TÜRKISCHE SESAMKRINGEL



Tipp: Wenn dein Backofen eine Dampfstufe besitzt, kannst du sie gerne einschalten.

SERVIEREN

Nimm die Simit aus dem Ofen und serviere sie noch warm. Wenn du am nächsten oder übernächsten Tag noch Gebäck übrig hast, kannst du sie jederzeit im Ofen oder im Toaster wieder erwärmen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!