

Simit: Türkische Sesamringe einfach selbst backen

5 Stück

Zutaten

900 ml Wasser (lauwarm)
7 g aktive Trockenhefe
1 EL Zucker
500 g Mehl
1 TL Salz
30 ml Olivenöl
120 g Honig
200 g Sesamsaat
200 g Frischkäse
2 Avocados
Chiliflocken (zum Servieren)



Simit: *Türkische Sesamringe einfach selbst backen*

Zubereitung

1. 300 ml lauwarmes Wasser, Trockenhefe und Zucker in ein Trinkglas geben, umrühren und für 15 Minuten, oder bis sich Schaum bildet, ruhen lassen. Mehl und Salz in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Hefemischung und Öl zum Mehl hinzugeben und für 8 Minuten, oder bis sich ein glatter Teig gebildet hat, vermengen (oder 10 Minuten lang per Hand kneten). Den Teig im Backofen mit der Gärfunktion für ca. 30 Minuten, oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat, gehen lassen.
2. Für das Wasserbad das übrige Wasser und den Honig in eine flache Auflaufform geben. Rühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Sesamsaat in eine separate Auflaufform geben. Den gut aufgegangenen Teig herausnehmen und die Luft herausdrücken. In 10 gleiche Teile schneiden (es ist am einfachsten, die einzelnen Teile zu wiegen). Jedes Teil zu einer Kugel rollen, abdecken und für 10 Minuten ruhen lassen. Gleichzeitig mit zwei Teigkugeln arbeiten, und jede Kugel zu einem 30 cm langen Strang rollen. Die beiden Stränge flechten und die Enden zusammendrücken, um einen Ring zu erhalten. Den Ring mit der Hand bis zu einem Durchmesser von 15–20 cm leicht ausrollen.
3. Zwei Bögen Backpapier zuschneiden. Einen Teigring in das Honigwasser eintauchen und dann in der Auflaufform mit der Sesamsaat wälzen, bis er komplett bedeckt ist. Mit den übrigen Ringen ebenso verfahren. Die Ringe für 45 Minuten ruhen lassen. Den Backofen mit der Brotbackfunktion auf 250 °C vorheizen. Den Simit nach der Ruhezeit in den Backofen schieben und die Temperatur sofort auf 230 °C verringern. Für insgesamt 20–25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit umdrehen. Den Simit aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und warm mit Frischkäse, Avocado und ein paar Chiliflocken servieren.

Guten Appetit!