

## Zutaten für 6 Sesamringe:

400 g Weizenmehl (in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)  
1 TL Salz  
100 ml lauwarme Milch  
100 ml lauwarmes Wasser  
½ Würfel Frischhefe (=20 g) oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)  
20 g Zucker  
1 Ei  
50 g Butter

## Zum Wenden:

3 EL Pekmez (Traubensirup) - alternativ Apfelsirup bzw. Apfelkraut, Honig oder Agavendicksaft  
1 EL Mehl  
300 ml Wasser  
ca. 200 g Sesam



## Zubereitung:

- 1) Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.
- 2) Erhitzt Milch und Wasser, bis sie lauwarm sind und vermischt sie mit dem Zucker und der Hefe. Schmelzt die Butter.
- 3) Gebt die Hefemischung, ein verquirltes Ei und die Butter zum Mehl dazu und verknetet einen Teig.
- 4) Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knetaufsatz und lasse sie ca. 5-8 min kneten. Es hilft, wenn ihr den Teig 1-2 Mal vom Schüsselrand und Haken herunterdrückt. So wird er gleichmäßig bearbeitet.
- 5) Nach dieser Zeit ist er elastisch und weich. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn gut durch. Verwendet nur wenig Mehl, da er weich und möglichst feucht bleiben soll.
- 6) Formt eine Kugel und gebt sie in eine befettete Schüssel. Deckt diese ab und lasst den Teig bei Zimmertemperatur oder im 30 Grad warmen Ofen 1 h gehen, bis er sich verdoppelt hat.
- 7) Nach der Gehzeit gebt ihr den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet nur kurz, bis er mit Mehl benetzt ist und nicht an der Arbeitsfläche klebt. Teilt ihn auf 12 Stücke auf. Jedes hat ca. 60 g. Ich wiege sie immer ab.
- 8) Jedes Stück wird rundgewirkt. Deckt die Bällchen gut ab, damit sie nicht austrocknen. Schnappt euch das erste und formt daraus eine Rolle. Ich drücke den Teig mit meinen Fingern und Handflächen von innen nach außen und forme einen ca. 30 cm langen Strang. Dann nehmt ihr euch ein zweites Bällchen und macht damit dasselbe.
- 9) Nun legt ihr die zwei Stränge vor euch, zwickt sie an einem Ende zusammen und dreht sie ein (ihr legt sie immer wieder übereinander – siehe Video). Schließlich formt ihr einen Ring und verschließt diesen sorgfältig. Legt ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
- 10) Diesen Vorgang wiederholt ihr mit den übrigen Teigbällchen, d.h pro Simit braucht ihr 2 Bällchen bzw. Stränge.
- 11) Vermischt das Wasser mit dem Traubensirup und Mehl. Tunkt jeden Ring zunächst in diese Mischung, lasst ihn kurz abtropfen und wendet ihn dann im Sesam.
- 12) Legt die Ringe aufs Backblech, deckt sie mit einem Küchentuch ab und lasst sie ca. 20 min gehen.
- 13) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 20 min lang.

## Tipp:

Pekmez bekommt ihr im Türkischen Lebensmittelgeschäft oder in der Balkanabteilung der großen Supermärkte. Statt Traubensirup könnt ihr auch Apfelsirup verwenden. Falls nicht nichts von beiden habt, könnt ihr eine Mischung aus Wasser und Honig oder Agavendicksaft verwenden. Ist geschmacklich nicht ganz das gleiche aber eine Alternative.

### Sastojci za 6 simita:

400 g glatkog pšeničnog brašna (u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)  
1 kašičica soli  
100 ml toplog mlijeka  
100 ml tople vode  
½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)  
20 g šećera  
1 jaje  
50 g maslaca

### Za koricu:

3 kašike melase/pekmeza od grožđa, alternativno pekmeza od jabuka, meda ili sirupa od agave  
1 kašika brašna  
300 ml vode  
ca. 200 g susama



### Priprema:

- 1) U posudi za miješanje pomiješajte brašno i so.
- 2) Zagrijte mlijeko i vodu dok ne postanu topli i umiješajte šećer i kvasac. Otopite maslac.
- 3) Mješavinu kvasca, umućeno jaje i maslac dodajte u brašno pa zamijesite tijesto pomoću kuhinjske mašine ili ručno.
- 4) Ja koristim mašinu sa nastavcima za tijesto i pustim je da radi jedno 5-8 min. Za to vrijeme je par puta gasim i skidam tijesto sa nastavka i podižem sa dna posude kako bi se jednako premijesilo.
- 5) Nakon toga je tijesto mekano i elastično. Stavite ga na lagano pobrašnjenu podlogu i ponovo premijesite. Koristite minimalno brašna, jer će simit samo biti mekan ako izbjegavate da ga dodajete.
- 6) Formirajte kuglu i stavite je u pomašćenu posudu. Prekrijte prozirnom folijom i krpom i stavite na toplo mjesto na sobnoj temp. ili u rerni koju ste zagrijali na 30 stepeni da nadolazi oko sat vremena, dok se ne udvostruči.
- 7) Nakon nadolaženja tijesto stavite na pobrašnjenu podlogu i kratko mijesite, tek toliko da je dovoljno pobrašnjeno da se ne lijepi za podlogu. Podijelite na 12 komada iste veličine, tj. ja ih vag-nem tako da svaki ima po 60 g.
- 8) Svaki komad oblikujte u lopticu. Loptice prekrijte folijom i krpom kako se nebi isušile. Uzmite prvu i formirajte rolnicu od ca. 30 cm. Tijesto dlanovima pritišćete prema vani tako da rolna ima svuda istu debljinu. Isto učinite i za još jednom lopticom.
- 9) Rolnice stavite jednu pored druge. Na jednom kraju ih spojite i pritisnite. Zatim ih motate jednu preko druge, napravite krug pa ih spojite. Gotovi simit stavite na pleh obložen pek papirom.
- 10) Postupak ponovite sa ostalim lopticama, znači za 1 simit su vam potrebne 2 rolnice. Tako ćete dobiti 6 simita.
- 11) Pomiješajte vodu, pekmez i brašno. Svaki krug kratko umočite u ovu mješavinu a zatim u susam.
- 12) Vratite ih na pleh, prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite još 20 min da nadolaze.
- 13) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 200 stepeni gornji/donji grijači oko 20 min.

### Savjet:

Pekmez ili tkzv. melasu od grožđa ćete najvjerovatnije pronaći u turskim radnjama ili u velikim super-marketima (u AUT i D) koji imaju odjel za turske proizvode i one sa Balkana. Umjesto melase od grožđa možete koristiti pekmez od jabuka (onaj koji se koristi i za hurmašice od pekmeza). Ako nemate ni jedno ni drugo, pomiješajte vodu sa medom ili sirupom od agave. Nije baš isto po ukusu ali je alternativa.