

Simit, een Turks broodje / Simit, a Turlish bagel



De boodschappen

675 gram tarwebloem

425 ml lauw water

2 theelepels zeezout

60 ml Pekmez (of keukenstroop)

2 zakjes gedroogde gist (14 gram)

45 ml plantaardige olie

60 ml water

sesamzaadjes

Zo maak je Simit

Verwarm de 425 ml water tot het lauw is.

Maak een kuiltje in het meel, strooi de gist erin en schenk er 225 ml lauw water op.

Voeg de olie en het zout toe, roer het door elkaar.

Zet de mixer aan, voeg langzaam het restant lauw water toe.

Kneed het deeg stevig met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.

Vet een schone kom licht in, deeg er in, met huishoudfolie afdekken.

Laat het deeg op kamertemperatuur 1 uur rijzen.

Kneed het deeg, snij het in 6 gelijke stukken, weeg de stukken indien nodig.

Rol elk stuk deeg in een lange slang en vouw het dubbel.

Draai beide uiteinden in tegenovergestelde richting.

Buig ze in een cirkel en druk de uiteinden netjes op elkaar.

Roer de Pekmez met 60 ml water door elkaar, doop de deeg-cirkels er in.

Leg de broodhjes op bakpapier op de bakplaat, bestrooi met sesamzaad en laat ze weer een uurtje rijzen.

Verwarm de oven voor tot 220°C en bak de Simit in 20 - 25 minuten goudbruin.

Laat de broodjes even afkoelen op een rooster.

Eet de Simit met tomaat, komkommer, zwarte olijven en Turkse zwarte thee.

Simit, een Turks broodje / Simit, a Turlish bagel



Shopping List

675 plain flour	2 sachets dried yeast
425 ml lukewarm water	45 ml vegetable oil
2 teaspoons sea salt	60 ml water
60 ml Pekmez (or molasse)	sesame seeds

How to make Simit

Warm the 425 ml water until it is lukewarm.

Make a well in the flour, add the yeast and 225ml of the lukewarm water.

Add the oil and the salt, stir until combined.

Turn on the mixer, slowly add the remaining lukewarm water.

Knead the dough firmly by hand until it feels supple and smooth.

Lightly grease a clean bowl, put in the dough, cover it with cling film.

Allow the dough to rise for one hour, at room temperature.

Knead the dough, cut in 6 even pieces, weigh if necessary.

Roll each piece of dough into a long snake then fold it in half.

Turn both ends of the snakes in opposite directions.

Bend the rolls into a circle then press the ends neatly together.

Combine the Pekmez with 60ml water, dip in the dough circles, place the bagels on waxed paper on a baking tray.

Sprinkle the Simit with sesame seeds then allow the bagels to rise another hour.

Preheat the oven to 220 ° C then bake the Simit in 20 - 25 minutes golden brown.

Allow the Simit to cool on a wire rack.

Eat the Simit with tomato, cucumber, black olives and Turkish black tea.

Simit, een Turks broodje / Simit, a Turlish bagel