

# Simit – türkische Sesamringe

Menge	Zutaten
<b>Für den Teig:</b>	
400ml	Lauwarmes Wasser
650g	Weizenmehl Typ 405
7g	Trockenhefe
2 EL (gestrichen)	Zucker
1 TL (gehäuft)	Salz
1 EL	Sonnenblumenöl
<b>Für den Sesammantel:</b>	
4 EL	Traubensirup
100 ml	Wasser
6 EL	Sesam

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel wiegen und mit dem HRG + Knehtaken oder der Küchenmaschine + Knehtaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig soll geschmeidig und nicht zu fest sein. Wenn er etwas klebt, ist das kein Problem.
2. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen.
3. Währenddessen den Traubensirup und das Wasser in einem tiefen Teller mischen. Sesam ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Nachdem der Teig gegangen ist, diesen nochmals kurz kneten und in 12 gleichgroße Teile teilen. Wenn du kleinere Simit möchtest, kannst du den Teig auch in mehr Teile teilen.
5. Für einen Simit brauchst du zwei deiner Teiglinge. Rolle jeden Teigling zu einer ca. 20cm lange Wurst, klebe sie an einem Ende zusammen und verschlinge sie miteinander. Forme einen Ring und klebe die Enden zusammen.
6. Tunke den Ring in das Sirup-Wasser-Gemisch, danach in den Sesam und lege ihn auf das vorbereitete Backblech.
7. Die Simit abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.
8. Ofen auf 190 Grad/Heißluft vorheizen und die Sesamringe 20-25 Minuten backen.