SİMİT

Hamur için :
4,5 Su Bardağı Un (450g)
1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)
1 ½ Su Bardağı Ilık Su (150ml)
1 Çay Bardağı Süt (100ml)
2 Çay KaşığıKaşığı Tuz (3g)
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
Üst Malzeme için:
1/2 Su Bardağı Pekmez (105g)
1/2 Su Bardağı Su (100ml)
1 Su Bardağı Susam (120g)

Fırınınızı önceden 220°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık suyun içinde eritin ve 15 dakika bekletin.
Diğer hamur malzemelerini de ekleyerek kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini bir bezle örtüp,mayalanması için ılık ortamda 30 dakika bekletin.
Mayalanan hamuru 2 dakika daha yoğurup, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın.
Ayırdığınız parçaların üzerini bir bezle veya strech film ile örtüp, ılık ortamda 10 dakika mayalanması için bekletin.
Hamurlara önce fitil şekli verin ve uçlarını birleştirip simit şekline getirin. Ve tekrar ılık ortamda, 30 dakika, mayalanması için bekletin.
Pekmez ve suyu, geniş ağızlı bir karıştırma kabı içerisinde karıştırın. Susamı geniş bir kaba aktarın.
Simit şeklini verdiğiniz hamurları, önce pekmezli suya batırın, sonra susama bulayın ve pişirme kağıdı serili tepsi üzerine dizin.
Önceden 220°C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:121329 • adı:Simit • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:21.05.2024 - 08:15