



Simit

- **Küche:** Türkisch
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die tollen türkischen Sesamkränze, nicht nur im Urlaub lecker

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 42 g/1 Würfel frische Hefe
- 125 g Naturjoghurt, türkischer Joghurt
- 2 El Olivenöl
- 1 El Zucker
- 1 Tl Salz
- 2 Eiweiß mit 2 El Wasser verklappert
- Sesam oder Kümmel zum Wälzen

Zubereitungsart

Schritt1

An einem warmen Ort, zunächst die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Mehl verkneten. Joghurt, Salz und Olivenöl unter arbeiten, kräftig einige Minuten walken.

Schritt2

Abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt3

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, in 12 gleich große Stücke schneiden. In dünne, etwa 20 cm lange Rollen formen und zu Ringen zusammen setzen.

Schritt4

Mit einer Schaumkelle nacheinander 1/2 min. in kochendes Salzwasser tauchen, dann mit dem verklapperten Eiweiß einstreichen, mit Sesam oder gehacktem Kümmel bestreuen.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Blech legen, noch einmal ca. 60 min. abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt6

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen und ca. 15 min. auf der mittleren Schiene braun und knusprig backen.

Schritt7

Danach heraus nehmen und mit 2 Geschirrtüchern abdecken, damit sie außen nicht zu hart und innen weicher bleiben sollen.

Schritt8

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** einfach gemacht, orientalisch, türkisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/simit/>