



Simit De Beypazari

Beypazari Simidi



De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes
1 cuillère à café de sucre
1 tasse d'eau chaude
1 tasse de lait tiède
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
½ tasse de thé de mélasse
½ tasse de thé d'eau

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de la levure, du sucre et de l'eau. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure se disperse.
- # Rajoutez du lait, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, pétrissez la pâte pour prendre l'air en saupoudrant un peu de farine.
- # Séparez la pâte en 8 morceaux. Donnez la forme d'un bâton à la longueur de 2,5 écart de doigt. Rassemblez les deux bouts pour faire un cercle.
- # Placez les simit dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez dessus, à l'aide d'une brosse, du mélange de mélasse et d'eau.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; L'eau à la mélasse, permet d'éviter le gonflement abusé des simit. Il permet au simit, d'avoir une apparence plus brillante.