



Simit Au Sésame

Susamlı Simit



2,5 tasses d'eau chaude
1 paquet de levure (42 g)
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
1,5 cuillère à café de sel
½ tasse de thé d'huile de tournesol
De la farine tant que possible
Pour la surface :
1 tasse d'eau
1 tasse de mélasse de raisin
1 cuillère à soupe de farine
1,5 tasses de sésame

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure et du sucre. Faites fondre avec des bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel, de l'huile de tournesol et de la farine jusqu'à obtenir une pâte solide. Pétrissez encore 2-3 minutes.
- # Couvrez la pâte, puis laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- # Mettez le sésame dans une poêle sans huile. Faites griller à moyenne température jusqu'à qu'il devient foncé. Mélangez dans un autre bol, de l'eau, du mélasse et de la farine.
- # Séparez la pâte reposé en 16 morceaux. (Vous obtenez 2 plats de simit avec cette quantité)
- # Prenez le morceau de pâte, trouez le milieu avec le pouce puis commencez à rouler pour former un cercle.
- # Trempez les cercles dans l'eau à la mélasse puis dans le sésame froid.
- # Placez les simit dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant ½ heure.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Cette forme de préparation se fait dans la région d'Ankara.