

Turkse simit

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke Turkse sesambagels zoals je ze van de bakker kent, maar dan glutenvrij!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 20

BAKTIJD: 12-15 MINUTEN

RIJSTIJD: 60 MINUTEN

Benodigdheden:

- 210 gram bruiswater
- 50 gram heet water
- 50 gram zonnebloemolie
- 7 gram gist
- 8 gram suiker
- 325 gram schär brötmix
- 2 gram psylliumvezels (1 theelepel)
- 1 ei maat M
- 4 gram zout (1 volle theelepel)

Bereidingswijze:

1. Meng het water met elkaar, samen moet het lauwwarm zijn.
2. Roer de gist en suiker erdoor en laat 5 minuten staan zodat de gist kan activeren.
3. Voeg dan het meel, psyllium, zout, ei en het zout toe. En mix goed samen.
4. Schraap na 30 seconden de zijkanten goed mee en mix daarna op hoogste stand voor 7 a 10 minuten.
5. Schraap de zijkanten naar het midden en laat afgedekt rijzen voor 45 minuten.
6. Bestrooi het werkvlak met wat gv meel of rijstmeel en stort het deeg. Verdeel in 5 bollen.
7. Snijd elk bol door het midden zodat je 2 stukken heb en rol elk stuk uit tot een slang van 40 cm. Draai 2 deegslangen om elkaar heen zodat je een spiraal krijgt en druk de uiteinden bij elkaar.
8. Leg verspreid op een bakplaat bekleed met bakpapier. Er kunnen er 3 op 1 bakplaat.
9. Meng de pekmez met het water en kwast de simit in. Bestrooi royaal met sesamzaad en laat 10-15 minuten rijzen.
10. Verwarm de oven ondertussen op 250 C met onderin de oven een braadslede. Kook 300 ml water.
11. Schuif de simit in de oven en giet het water in de braadslede. Bak voor 2 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 220 C en bak nog eens circa 10 min tot de simit goudbruin is.
12. Laat afkoelen op een rooster. Herhaal het proces bij de 2de bakplaat.
13. De simit is goed in te vriezen. Bak half af en vries ze na het afkoelen in. Bak verder af bij consumptie

Notities: