

Tureckie bajgle Simit



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

na ciasto

mąka pszenna typ 650	2 szklanki
drożdże świeże	12g
sól	1 łyżeczka
cukier	1,5 łyżeczki
woda ciepła	3/4 szklanki
oliwa	2 łyżki

dodatkowo

sezam	do posypania bajgli
melasa	1 łyżka
woda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce kruszymy drożdże, dodajemy cukier i mieszamy z dwoma łyżkami ciepłej wody. Odstawiamy na ok.15 minut. Do miski dodajemy mąkę, sól, zaczyn z drożdży, resztę wody oraz oliwę z oliwek. Wyrabiamy elastyczne i gładkie ciasto a następnie zostawiamy do wyrośnięcia na ok.1-1,5h. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 4-5 części i formujemy długi pasek (niezbyt cienki, ale też niezbyt gruby) następnie składamy na pół i zaplątujemy jeden koniec wokół drugiego. Sklejamy końca warkocza i kładziemy na blaszce z papierem do pieczenia. Bajgle zakrywamy ściereczką i odstawiamy do podrośnięcia na około 30 minut. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni. Wodę mieszamy z melasą i smarujemy bajgle a następnie posypujemy sezamem. Pieczemy około 25 minut.