

# Симиты (турецкие бублики)

## Нужно:

- Мука - **400** г
- Сахар - **30** г
- Оливковое масло - **4** столовых ложки
- Вода - **180** мл
- Соль - щепотка
- Дрожжи свежие - **15** г (сухие - **6** г)
- Кунжут - **20** г
- Мед - **1** столовая ложка

Получается: **6** штук

## Приготовление:

1. В теплой воде растворяем дрожжи, добавляем столовую ложку сахара. Даем постоять **10** минут.
2. В  $\frac{3}{4}$  муки добавляем дрожжевую воду, соль и замешиваем тесто.
3. По столовой ложке добавляем оливковое масло и продолжаем вымешивать, постепенно добавляем оставшуюся муку. Добавили в тесто - вымесили, снова добавили - вымесили.
4. Тесто должно получиться густым, плотным, хорошо вымешанным. При необходимости еще добавляем муку.
5. Тесто перекладываем в миску, смазанную оливковым маслом и накрываем мокрым хорошо отжатым полотенцем. Ставим в теплое место на **30** минут.
6. Разделяем тесто на **6** кусочков, скатываем в цилиндрики, накрываем мокрым хорошо отжатым полотенцем и оставляем на **15** минут.
7. Через **15** минут, кусочки смазываем оливковым маслом и снова оставляем на **10** минут.
8. Кунжут обжариваем на сухой сковородке несколько минут, помешивая.
9. В **2**-х столовых ложках теплой воды растворяем мед.
10. Кусочек теста раскатываем в тонкий жгут длиной **80** см, складываем пополам и перекручиваем.
11. Скрепляем концы и формируем бублик. Окунаем в медовый раствор. И посыпаем кунжутом.
12. Выкладываем на противень. Даем подойти **30** минут.
13. Выпекаем в разогретой до **210** градусов духовке. Примерно **10** минут. Смотрите по готовности, бублики должны подрумяниться.

Приятного аппетита! :)