

## Rezept

# Simit - Türkische Bagels

Ein Rezept von Simit - Türkische Bagels, am 29.06.2026

## Zutaten

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>7 g</b> Trockenhefe     | Salz  |
| <b>4 EL</b> Sonnenblumenöl | <b>400 g</b> Weichweizenmehl  |
| Mehl                       | <b>1 EL</b> Pekmez (Traubenmelasse, aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft; ersatzweise Honig) |
| <b>5 EL</b> heller Sesam   |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt 6 Bagels | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. 250 g warmes Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe gleichmäßig darüberstreuen und ca. 1 Min. stehen lassen. 2 gestr. TL (9 g) Salz, das Öl und etwa die Hälfte des Mehls gründlich unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das übrige Mehl hinzufügen und mit einem Kochlöffel einarbeiten, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Alles in der Schüssel zu einem weichen Teig kneten.
2. Den Teig gut zugedeckt mit einem Deckel oder einem feuchten Geschirrtuch bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig kurz kneten und in sechs Portionen teilen. Jedes Teigstück auf einer mit wenig Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einer ca. 80 cm langen Rolle ausrollen, dann einmal in der Mitte zusammenlegen. Die Enden zusammendrücken, die Rolle an den Enden festhalten und in die jeweils entgegengesetzte Richtung drehen, sodass sich die Teigstränge ineinander verdrehen. Einen Ring formen und die Enden fest zusammendrücken.
4. Die Simit auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Pekmez mit 1 EL warmem Wasser verrühren, die Simit damit bestreichen und sofort mit Sesam bestreuen. Bei Zimmertemperatur 45 Min. gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Simit im Ofen in 13-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und warm oder kalt genießen.