

Bagel Ekmek

Bu kolay tarif ile otantik ev yapımı simit yapmayı öğrenin. Çiğneme kıvamında iç, çıtır dış yüzey - kahvaltı veya sandviç için mükemmel.

4h	40 min	4h 40min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK



Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 çay kaşığı maya
- 2 bardak su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karbonat

Yapılışı

1 Mayayı aktiveştirin

Küçük bir kapta 1/2 su bardağı ılık su (yaklaşık 38°C/100°F), 1 yemek kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı mayayı karıştırın. İyice karıştırın ve karışım köpüklü ve baloncuklu hale gelene kadar 10 dakika bekletin.

- 2 Hamuru yapın**

Büyük bir kapta 2 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu ve aktifleştirilmiş maya karışımını karıştırın. Kaba bir hamur oluşana kadar karıştırarak kalan 1,5 su bardağı suyu yavaş yavaş ekleyin.
- 3** Hamuru hafifçe unlanmış yüzeyde 8-10 dakika pürüzsüz ve elastik hale gelene ve hafifçe parmakla dokunduğunda geri gelene kadar yoğurun.
- 4 First rise**

Hamuru yağlanmış kaseye koyun, tüm tarafları kaplanacak şekilde bir kez çevirin. Streç filmle örtün ve sıcak bir yerde iki katına çıkana kadar 1-1,5 saat mayalandırın.
- 5 Simitlri şekillendirin**

Hamuru yumruklayarak gazını çıkarın ve 4-6 eşit parçaya bölün. Her parçayı top haline getirin, sonra ortasına parmağınızı sokarak yaklaşık 5 cm genişliğinde delik açın. Halka şekli oluşturmak için nazikçe genişletin.
- 6 Second rise**

Şekillendirilmiş simitlri 1 yemek kaşığı mısır unu serpilmiş, parchment kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Örtün ve hafifçe kabarmış ama iki katına çıkmamış hale gelene kadar 1-2 saat mayalandırın.
- 7 Haşlama ve pişmeye hazırlayın**

Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. Büyük bir tencereyi suyla doldurun, 1 yemek kaşığı bal ekleyin ve kaynar hale getirin. Aşırı köpürmeyi önlemek için 2 çay kaşığı kabartma tozunu yavaş yavaş karıştırın.
- 8 Simitlri haşlayın**

Delikli kaşık kullanarak 2-3 simiti kaynar suya dikkatli bir şekilde indirin. Her tarafı 1-2 dakika haşlayın, sonra çıkarıp temiz parchment kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.
- 9 Simitlri pişirin**

Simitler koyu altın renginde olana ve alttan vurulduğunda boş ses çıkarana kadar yarı zamanda çevirerek 20-25 dakika pişirin.
- 10 Soğutun ve servis yapın**

Simitlri tel rafa alın ve dilimlemeden önce yaklaşık 30 dakika tamamen soğumaya bırakın. Dilimleyin ve favori malzemelerinizle servis yapın.

Besin Değerleri

434	10g	85g	9g	3g	8g	580mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi çiğneme dokusu ve yapı için yüksek proteinli ekmek unu kullanın.

Hamuru kuru olmaktan çok hafif yapışkan tutun - bu doğru çiğneme dokusunun oluşmasına yardımcı olur.

Daha kalın, kabuğu sert simitler için her tarafı 2 dakika haşlayın; daha ince kabuk için sadece 30 saniye haşlayın.

Otantik lezzet ve daha iyi kızarma için kaynar suya bal veya malt şurubu ekleyin.

Mümkünse gece boyunca mayalanmayı atlamayın - daha iyi lezzet ve doku geliştirir.

Simitlerin haşlamaya hazır olup olmadığını test etmek için birini suya atın - hemen yüzmeye başlamalı.

Topping eklemekten önce yumurta sürün, susam ve baharatların daha iyi yapışmasını sağlar.

Yapışkan doku oluşmasını önlemek için dilimlemeden önce simitlni tamamen soğumaya bırakın.