

Simiti (Đevreci)



Priprema:

U odgovarajuću posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac, kašičicu šećera i preliti sa 50 ml mlake vode. Blago pomiješati sa vrlo malo brašna i ostaviti 5-10 minuta na toplom mjestu da se kvasac aktivira.

Kad se kvasac aktivirao dodati ulje, so po obodu brašna i ostatak tople vode (količina vode zavisi od vrste brašna, pa po potrebi povećajte ili smanjite količinu). Zamijesiti srednje meko tijesto. Mijesiti oko 10 minuta, zatim posudu prekriti prozirnom folijom ili kuhinjskom krpom i ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1-1.5 h ili dok se zapremine ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, podlogu na kojoj ćete pripremati posuti brašnom, prebaciti nadošlo tijesto i malo premijesiti. Podijeliti tijesto na 7 jednakih dijelova (težine oko 120 g) koje fino oblikujemo dlanovima u kugle.

Ostaviti ih prekrivene krpom ili prozirnom folijom da odmore oko 15 minuta.

Svaku kuglu rastanjiti rukama u ravnomjeran tanji valjak dužine oko 70 cm. Formirati đevrek prema slikama pripreme.

Potrebni sastojci za 7 đevreka:

Vrijeme pripreme: 1h (+nadolaženje tijesta 1h)

Tijesto:

- 500 g brašna T00 (meko, glatko)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 280-300 ml mlake vode
- 2 kašičice soli
- 3 kašike maslinovog ulja

Još potrebno:

- 150 g preprženog susama
- 1 dl melase od grožđa
- 0.7 dl vode
- 1 kašika Dr. Oetker Original gustina

Pleh od rerne, dimenzija 42x32 cm obložiti pek papirom.

U posebnoj posudi pomiješati melasu, vodu i gustin u smjesu bez grudvica.

U posebnu posudu staviti i prepržen susam.

Kad ste formirali sve đevreke svaki prvo uroniti u mješavinu melase, vode i gustina, a potom ga prebaciti u susam i uvaljati s svih strana.

Đevreke još malo rastanjiti rukama i rasporediti na pleh za pečenje (na jedan pleh stane 5 simita, pa će biti potreban još jedan manji za preostala 2). Prekriti i ostaviti da odmaraju na toplom mjestu oko 30 minuta.

Po isteku tog vremena simite peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C sa ventilacijom oko 15 minuta. Nakon pečenja prekriti ih u kuhinjskom krpom i ostaviti 10ak minuta da omekšaju.

Prijatno!