



## Simit

un pain turc traditionnel recouvert de mélasse de raisin et de sésame

### Ingrédients :

- Farine de blé : 1kg
- Eau : 500g
- Levure pressée Ozmaya® standard 25g
- Sel : 20g
- Améliorant Pulso® Ces 3 : 1g
- Trempage : 70% mélasse de raisin + 30% eau
- Topping : sésame

### Process :

- Type de pétrin : Spirale
- Température de base : 55°C
- Pétrissage : Lente 3 + Rapide 6
- Température finale de la pâte : 24°C +/- 1°C
- Division : 2X55g
- Détente : 5 min
- Façonnage : en forme de boudins. Etirer puis les rouler deux boudins l'un autour de l'autre et plier la pâte en deux. Relier les extrémités et façonner en forme de bagel
- Topping : tremper la mélasse, puis rouler dans les graines de sésame
- Apprêt : 30 min / 30°C / 80% HR
- Cuisson au four à sole : 15 min / 185°C / Buée

*Merci à l'équipe Lesaffre Panification France et à leur livre Pains du Monde.  
Pour toute question, veuillez contacter votre technico-commercial.*