

Ricetta del Simit turco, le ciambelle di pane al sesamo

written by Carmen Bilotta | 27/03/2020



È uno dei cibi da strada più popolari in Turchia, apprezzato anche dai turisti per il cuore morbido e l'esterno croccante. Come riprodurre anche nelle nostre case le tipiche ciambelle turche

Il **Simit** è un **tipico pane turco** a forma di ciambella che viene immersa in una melassa e ricoperta da **semi di sesamo**. Tale procedimento conferisce al prodotto in cottura la caratteristica colorazione dorata e la croccatezza superficiale.

È **uno degli street food più economici** e popolari del Paese e, nelle strade di Istanbul, viene venduto su carretti rossi o da ambulanti che portano sulla testa delle ceste piene di **simit fragranti**.

Ricetta del Simit turco: farla a casa, sognando Istanbul

Il cuore morbido, soffice e umido delle ciambelline turche, contrapposto alla croccantezza della saporita crosta, è indubbiamente uno dei motivi per cui **vale la pena di provare a riprodurle anche nelle nostre case.**

Probabilmente nessuno dei Simit che sforneremo avrà lo stesso sapore di quelli venduti a Istanbul ma, con un po' di fantasia, questo pane profumato ci farà compiere un **viaggio immaginario tra le strade affollate della città vecchia** con il viavai immenso di persone e di cose, di gatti e di moschee affascinanti.

Istanbul, infatti, offre un percorso unico tra quartieri zeppi di scorci caratteristici, con tutte le loro sfumature e le contraddizioni. È un'abbuffata di colori, tra l'abbaglio della luce delle lanterne dei venditori ambulanti di Simit e il profumo inebriante di pane fresco.

