**18.-Simis**

Ingredientes

* Harina panificable- 275g (floja)
* Harina de fuerza-275g (total 550g)
* Agua-338g (2 partes una se disuelve la sal y la otra la levadura)
* Sal- 11g
* Levadura -5g (fresca)
* Aceite de oliva - 100g.
* Sésamo.
* Huevo para pintar.

Elaboración

1. Incorporar todos los ingredientes excepto el aceite. Amasar bien durante 10 minutos, añadir el aceite hasta incorporarse por completo y la masa es lisa.
2. Fermentación en bloque-2h. a 24cº (programa descongelar).
3. Pliegues: dos pliegues/ 1 cada hora.
4. División y formado: trabajar sobre el mármol enharinado, se divide la masa en piezas de 100g. (8 piezas) aplasta las piezas con una mano y forma cilindros 20 cm, cerrar como aro. Pasamos cada pieza por un paño húmedo (pintar con huevo) y echamos semillas de sésamo de forma directa. Dejamos en reposo nivel 2 y 4
5. Fermentación final. Cerca de 45 minutos a 24cº.
6. Horno precalentado a 230cº (Programa convección) durante 20 minutos.
7. Quedan más blandos si se envuelven en papel de aluminio (bolsa de plástico) y más crujientes si se omite este paso.