

Bazlama

Zutaten

6 Brote

- 10 g Trockenhefe
- 10 g Zucker
- 165 ml Wasser lauwarm
- 165 ml Milch lauwarm
- 500 g Mehl
- 5 g Salz
- 15 ml Olivenöl

Zum Bestreuen

- Olivenöl
- Petersilie, gehackt
- Pul Biber

Zubereitung

Die Hefe und den Zucker in einer großen Schüssel mit dem Wasser und der Milch vermischen und gut umrühren, sodass die Hefe und der Zucker sich auflöst. Zugedeckt für 10-15 min. stehen lassen.

Anschließend das Mehl hineinsieben und mit einem Rührloßel grob verrühren. Dann das Salz und das Olivenöl hinzugeben und für einige Minuten gut durchkneten bis ein glatter, etwas klebriger Teig entsteht. Den Teig zugedeckt an einem Warmen Ort für gut eine Stunde gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig noch einmal kurz durchkneten und anschließend in sechs gleichgroße Teigballen formen. Die Teigballen auf dem Tisch etwas glatt rollen und anschließend zugedeckt lagern.

Eine große Pfanne gut auf mittlerer Hitze vorheizen, kein Öl hineingeben. Jeweils einen Teigballen mit ein wenig Mehl auf einer Silikonmatte auf ca. 18 cm Durchmesser ausrollen und anschließend in der Pfanne goldbraun von einer Seite backen. Währenddessen den nächsten Teigballen ausrollen. Das in der Pfanne befindliche Brot auf der anderen Seite auch goldbraun anbacken und anschließend auf einem Rost ablegen und umgehend mit einem Geschirrtuch zudecken. Mit den anderen Broten gleich verfahren und sie aufeinander stapeln.

Falls die Brote bestreut werden sollen, jedes Brot, wenn es aus der Pfanne kommt, auf der Oberseite mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Petersilie und Pul Biber bestreuen.