

# Bazlama

Toplam 105 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Mayalı hamurun tavada pişmesiyle yapılmış yumuşak Anadolu ekmeği.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, ılık su, maya, şeker ve tuzu 8 dakika yumuşak hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın hacmi artınca daha pamuk olur.
3. Hamuru 6 bezeye ayrı ayrı 10 cm kalınlığında açın.
4. Kızgın tavada her yüzünü 3 dakika kabarana kadar pişirin.
5. Pişen bazlamaları bez altında 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bezeleri tavaya almadan önce 15 dakika dinlendirin; bazlama daha kabarık olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı, zeytin ve domatesle tavadan çıkmaz sıcak sunun.

## Alerjenler

Gluten