



SCHNELLES PFANNENBROT / BAZLAMA / BROT SELBER BACKEN



Bazlama ist ein türkisches, schnelles Pfannbrot, welches super fluffig und leicht ist. Die Herstellung ist auch ganz einfach, weil der softe Hefeteig bereits für das lockere Gebäck sorgt. Für das Brot braucht ihr keinen Backofen, da die Brote in der Pfanne gebacken werden. Bazlama ähnelt auch dem indischen Naan Brot, ist aber wie gesagt etwas lockerer und luftiger, kann zum herzhaften oder auch süßen Frühstück verzehrt werden. Ein Blitz-Brot fürs Frühstück. Den Teig könnt ihr auch am Abend zuvor vorbereiten (mit der halben Hefemenge), den Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und am nächsten Morgen die Brote backen, so habt ihr das perfekte Sonntagsbrot oder Brötchen.



Zubereitungszeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 11

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Knete nun die restlichen Zutaten dazu und verknete den Teig für etwa 5-10 Minuten. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe die Schüssel und den Teig mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.



Je nachdem welche Mehlsorte du verwendest, kann es sein, dass du bis zu 50 Gramm mehr oder weniger Mehl brauchst. Ich habe die Menge an Mehl an Dinkelmehl 630 angepasst. Falls du Weizenmehl verwendest, brauchst du eventuell etwas mehr, weil Weizen mit weniger Flüssigkeit auskommt.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Ofen (Wasserdampf 34°C) aufgehen – so sparst du etwa die Hälfte der Gärzeit und der Teig geht wunderbar auf.

HEFETEIG:

- 1 Würfel Hefe
- 450 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 900 g Mehl (z. B. Dinkel 630)
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 70 g Milch
- 40 g Öl
- 1 EL Salz

BROTE FORMEN

Teile den Teig nun in 11 Stücke mit jeweils ca. 120 Gramm Gewicht auf. Forme sie zu Kugeln und decke sie ab, damit sie 20 Minuten ruhen können. Lasse sie alternativ wieder bei Gärstufe im Ofen für 10 Minuten gehen. Rolle die Kugeln auf etwas Mehl etwa 5 mm dick aus und backe sie dann in einer vorgeheizten (beschichteten) Pfanne von beiden Seiten für etwa 3 Minuten aus. Danach können sie sofort warm oder kalt verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Am nächsten Tag backe ich sie im Ofen oder in einem Toaster auf – dann schmecken sie wie frisch gebacken!