

Bazlama (Turski hljeb)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1/2 vrecice** instant kvasca
- **1/2 kašice** soli
- **150 ml** tople vode
- **2 kašike** ulja

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Mijesiti 4-5 minuta, dok se ne dobije glatko i elastično tijesto! Prekriti i ostaviti oko 30 minuta. Na pobrašnjenoj podlozi tijesto podijeliti na 4 dijela. Oblikovati lopticu, pa razvaljati tijesto.

Na blago nauljenoj tavi pržiti bazlame 4 minute, okrenuti na drugu stranu, pa pržiti još par minuta.

Na isti način pripremiti i ostale.

Poslužiti tople!

Savet