

Bazlama Hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlakog mleka
- **125 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **1,5 kašičica** soli
- **1/2 kocke** svežeg kvasca

Priprema

Pomešajte mlaku vodu, mlako mleko dodajte šecer i kvasac i neka nadoe jedno 5 minuta.

U brašno dodamo soli promešamo sa nadošlim kvascem i pustimo da odstoji jedno 30 minuta.

Nakon što je testo nadoslo pravimo male loptice to su jedno 12 kom... Koje se ponovo odmaraju jedno 5-10 minuta

Loptice sa oklagijom razvucete malo i pecete (kod mene je elektricni šporet na 7 stepen) na tiganju svaka strana od prilike 1/2 minuta videcete sami kad pocne da se puha kao balon onda oktecite ;)

Bazlame stavite da se hlade u neku ciniju ili šerpu...

Savet

Ko voli može svaku bazlamu da premaže (margarinom, maslacem) nakon peenja i tako su jako ukusne...
Bazlama može i sutra dan da se jede.