

## Gefüllte Bazlama

Naan Brot aus der Pfanne

### Zutaten für 5 Stück

500g Weizenmehl, Typ 550

170g Wasser, handwarm

120g Milch, Zimmertemperatur

12g frische Hefe

30g Olivenöl

1 EL Zucker

15g Salz

20g flüssige Butter zum Bestreichen, frische Petersilie zum Bestreuen.



### Für die Füllung

350g Hackfleisch

100g Schafskäse, Feta, in kleine Würfel geschnitten

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Kardamom

1 TL Kreuzkümmel

2 EL Petersilie, getrocknet

1 TL Paprika edelsüß

Salz, Pfeffer, etwas Chili

### So funktioniert es!

Mehl und Wasser mischen und die Hefe darin auflösen.

Mehl in die Rührschüssel geben, Salz an den Rand der Schüssel dazu geben.

In einer Mulde im Mehl, den Zucker und die Hefemischung geben und mit etwas Mehl vom Rand der Mulde einen flüssigen Brei rühren.

10 – 15 Minuten ruhen lassen.

Mit der Hand 8 – 10 Minuten oder der Küchenmaschine, alles für 4 – 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt bei Zimmertemperatur für mindestens 1 – 2 Std gehen lassen.

### So geht es weiter!

Hackfleisch mit den Gewürzen mischen. **Achtung! Der Feta - Käse ist schon gut salzig**

Mit den Zwiebelwürfeln und Knoblauch in der Pfanne krümelig anbraten und zur Seite stellen.

### So geht es weiter!

Den Teig in 5 gleich große Stücke teilen, ca. 170g

Auf bemehlter Fläche zu einem runden, ca. 23 cm und 5mm starken Fladen ausrollen

In die Mitte 2 -3 EL Hackfleisch und etwas Feta geben.

Den Fladen vom Rand zur Mitte hin zu einer Kugel verschließen und den Schluss gut zusammendrücken.

Anschließend die Teigkugel vorsichtig flachdrücken, dass ein etwa 15cm großes und 3 cm hohes rundes Brot entsteht.

### In der Pfanne backen!

In der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze, ohne Fett, jede Seite 4 – 5 Minuten backen.

Aus der Pfanne heben und beide Seiten mit flüssiger Butter abstreichen.

Mit frischer Petersilie bestreuen.

**Guten Appetit!**