# Gefüllte Teigtaschen
# Bazlama

Bazlama ist ein traditionelles türkisches Fladenbrot, das in einer Pfanne gebacken wird. Es ist bekannt für seine weiche und fluffige Textur und wird oft als Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert. Die Zubereitung ist relativ einfach und erfordert keine speziellen Zutaten.Bazlama passt hervorragend zu Grillgerichten, als Sandwich-Brot oder einfach mit etwas Butter und Käse. Es ist ein vielseitiges und leckeres Brot, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist.
Hier wird das Brot jedoch gefüllt und im Ofen gebacken.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig
400 g Weizenmehl
½ TL Salz
20 g Hefe
1 Prise Zucker
¼ Liter Milch lauwarm
6 EL Öl für das Blech
Für die Füllung
2 Zwiebel(n)
2 Tomate(n)
2 Paprika
250 g Rinderhack
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz

## Vorbereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz darüberstreuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Den Zucker hinzufügen und mit der Hälfte der Milch verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einen warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen. Ungefähr eine halbe Stunde gehen, in der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Das Mehl, Hefeansatz und restliche Milch zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

## Zubereitung

Den Elektroherd auf 225°C vorheizen (nicht Heißluftofen) und das Backblech mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch

© 2026 coquina.de

würfeln, die Paprika halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen, waschen und fein würfeln. Danach den Teig zu 6 bis 8 nestgroßen Fladen ausrollen, auf das Blech legen und zugedeckt noch einmal gehen lassen. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen und daraus die Fladen formen. Das Hackfleisch mit Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten, Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Tomaten und Paprika hinzufügen, kurz mitdünsten lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Mitte der Fladen verteilen, Teighälften zusammenklappen und gut zusammendrücken (die Ränder evtl. vorher mit etwas Wasser anfeuchten). Etwa 20 Minuten backen. (Gas: Stufe 4, Heißluft: 200° C). Man kann die Taschen dekorativ mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, mit Sesamsamen oder Kümmel bestreuen. Ergibt 6 bis 8 Stück.

**Küchentipp für Tomaten**

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de