Gabartlama

Gabartlama

1 Pkg Frischhefe
1 KL Zucker
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
1 Glas lauwarme Milch
3 EL Öl
2 KL Salz
1 Ei
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
1 Ei
1 EL Mehl
½ Teeglas Wasser
1 KL Sesamkörner
1 EL Schwarzkümmel

In eine Rührschüssel lauwarmes Wasser, Frischhefe und Zucker geben. Mit den Fingerspitzen so lange kneten bis die Hefe aufgelöst ist. Milch, Ei und Öl hinzugeben und vermischen.
Salz und nach und nach unter Kneten gesiebtes Mehl hinzugeben bis ein nicht mehr an der Hand klebender Teig enstanden ist. Den Teig zudecken un min. eine Stunde gären lassen.
Nach dieser Zeit den Teig in vier gleisch grosse Stücke aufteilen. Jedes Teigstück auf einer mehligen Unterlage mit den Fingerspitzen in der Grösse eines Esstellers ausbreiten.
Die Kabartlamas in ein mit Backpapier belegtes Backblech hineinlegen. Eine halbe Stunde ruhen lassen.
Danach Mehl, Ei und Wasser gut vermischen und über die Kabartmas schmieren. Mit Sesamkörner und Scharzkümmel bestreuen.
Das Backblech im zuvor auf 220 Grad vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen.

Tipp: Kabartlama ist eine Pita, die in der Region Nallıhan Ankara beheimatet ist.