



Bazlama alla Ripiena

İçli Bazlama



1 kg. di farina
Lievito fresco dimensione di una scatolina fiammifero
3 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di sale
Per interno;
4 patate bollite
2 cipolle secche
5 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
18 cucchiaini d'olio vegetale

- # Farina setaccia, i mezzo si apre come una pscina e si mettono lievito e sale si impasta con aggiungere l'acqua.
- # Poi si lascia a coperto riposare per un ora.
- # Durante riposando l'impasto si prepara interno. Cipolle tagliate finemente si arrossisce nel'olio. Sopra si mettono sale e patate pestate. Si cucinano insieme con le cipolle sul foco bassato.
- # Mentre freddarsi interno dall'impasto si prende 18 pezzi e si fa la baza (tipica piedina) .Poi le basa si lasciano a riposare per 15 minuti.
- # Poi ogni pezzo di baza si apre come dimensione di un piatto di dolce. (il motivo di non usare rullo è per avere la bazlama più morbida.)
- # In mezzo dell'impasto aperto si mette abbastanza dalla miscelata. Prima si prende com un sacchetto poi, i financhi si copertono , poi da sopra si schiaccia e diventano a piatte cioè si da la figura di baslama.
- # Dopo aver cucinato tutte due parti nella padella senza olio, poi si oliano con olio di 1 cucchiaino.
- # Si servirsi caldo oppure fresco.

Nota: Senza mettere interno con gli stessi dimensioni si può prepararsi la bazlama normale.