

Bazlama – tradycyjny turecki chlebek i sposoby podawania

Bazlama to tradycyjne tureckie pieczywo o wielowiekowej historii, wywodzące się z regionów Anatolii. Ten okrągły, płaski chlebek był pierwotnie wypiekany przez wiejskie społeczności na rozgrzanych kamieniach lub żeliwnych płytach. Nazwa „bazlama” pochodzi od tureckiego słowa oznaczającego „naciskać” lub „spłaszcząć”, co odnosi się do charakterystycznego procesu formowania ciasta. W kulturze tureckiej bazlama pełni rolę codziennego pieczywa, które towarzyszy niemal każdemu posiłkowi, od śniadania po kolację.

W przeciwieństwie do wielu innych płaskich chlebów, bazlama wyróżnia się puszystą konsystencją i delikatnie kwaśnym smakiem, który zawdzięcza procesowi fermentacji. Tradycyjnie bazlama była przygotowywana przez gospodynie domowe jako sposób na wykorzystanie resztek ciasta na chleb. Z czasem stała się samodzielnym wypiekiem, cenionym za prostotę przygotowania i wszechstronność zastosowania.

Przygotowanie ciasta i techniki wypieku

Składniki podstawowego przepisu:

- 500 g mąki pszennej
- 7 g suchych drożdży
- 300 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Proces przygotowania:

1. W dużej misce wymieszaj drożdże z cukrem i ciepłą wodą.

Odstaw na 10 minut, aż drożdże się aktywują i utworzą pianę.

2. Dodaj mąkę, sól i oliwę, a następnie wyrabiaj ciasto przez około 8-10 minut, aż stanie się elastyczne i gładkie.
3. Przykryj miskę ściereczką i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 1-1,5 godziny, aż podwoi swoją objętość.

Technika formowania chlebków wymaga delikatności i precyzji. Po wyrośnięciu ciasto należy podzielić na 6-8 równych części i uformować z nich kulki. Każdą kulkę rozpłaszcz dłońmi lub wałkiem do grubości około 1 cm, zachowując okrągły kształt o średnicy 15-20 cm.

Kluczem do idealnej bazlama jest odpowiednia grubość – zbyt cienka wyschnie podczas pieczenia, zbyt gruba może pozostać surowa w środku.

Metody wypieku:

Na patelni:

- Rozgrzej suchą, ciężką patelnię (najlepiej żeliwną) na średnim ogniu.
- Połóż uformowany placek i piecz przez 2-3 minuty z każdej strony, aż pojawią się charakterystyczne brązowe plamki.
- Po upieczeniu możesz posmarować chlebek masłem dla dodatkowego smaku.

W piekarniku:

- Rozgrzej piekarnik do 220°C.
- Ułóż uformowane [placki](#) na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piecz przez 10-12 minut, aż chlebki nabiorą złocistego koloru.

Warianty przepisu:

- Z dodatkiem ziół: dodaj do ciasta 2 łyżki posiekanego świeżego rozmarynu, tymianku lub oregano.
- Wersja pełnoziarnista: zastąp połowę mąki pszennej mąką pełnoziarnistą dla bardziej rustykalnego smaku i zwiększonej wartości odżywczej.
- Z dodatkiem jogurtu: zastąp część wody (około 100 ml) gęstym jogurtem naturalnym, co nada chlebkom kremową konsystencję i delikatnie kwaśny posmak.

Podawanie bazlama – tradycyjne i nowoczesne propozycje

Bazlama, tradycyjny turecki płaski chleb, zachwyca swoją wszechstronnością i może stanowić doskonałą bazę dla różnorodnych dodatków. Jego miękka, puszysta konsystencja i neutralny smak sprawiają, że doskonale komponuje się zarówno z klasycznymi tureckimi dodatkami, jak i z nowoczesnymi, fusion propozycjami.

Klasyczne tureckie połączenia i wytrawne propozycje

Tradycyjnie w Turcji bazlama podawana jest na ciepło, posmarowana **masłem, które rozpuszcza się na gorącym pieczywie**, tworząc aromatyczną warstwę. Popularne są również kombinacje z:

- **Świeżym białym serem** typu beyaz peynir (podobnym do fety)
- **Miodem** z dodatkiem orzechów, szczególnie pistacji
- **Pastą tahin** z dodatkiem melasy z granatów (pekmez)

Bazlama świetnie sprawdza się jako baza do kanapek i przekąsek. Można ją przekroić na pół i wypełnić:

- Grillowanymi warzywami z dodatkiem jogurtu z miętą
- *Hummusem klasycznym lub z dodatkiem pieczonej papryki*
- Pastami warzywnymi, takimi jak muhammara (pasta z pieczonej papryki i orzechów włoskich)
- Grillowanym halloumi z pomidorami i rukolą

Sekret udanego podania bazlama tkwi w kontraście temperatur – ciepłe pieczywo najlepiej komponuje się z chłodnymi pastami i sosami, tworząc harmonijne połączenie smaków.

Słodkie warianty i nowoczesne zastosowania

Bazlama może być również podstawą słodkich przekąsek, szczególnie na śniadanie lub podwieczorek:

- Z **dżemem figowym lub morelowym** – tradycyjnymi tureckimi konfiturami
- Posmarowana *kremem czekoladowym* z posypką z siekanych orzechów laskowych
- Z jogurtem greckim i świeżymi owocami (szczególnie truskawkami, brzoskwiniami lub grantem)
- Z miodem lawendowym i ricottą

W nowoczesnej kuchni fusion bazlama zyskuje nowe zastosowania:

- Jako alternatywa dla tradycyjnego pieczywa do **zup krem** – szczególnie z soczewicy lub dyni
- W formie mini-pizzy z lokalnymi, sezonowymi dodatkami
- Jako baza do tostów śniadaniowych z awokado i jajkiem w koszulce
- W formie chipsów – pokrojona na trójkąty i zapieczona z oliwą i ziołami, jako dodatek do dipów

Bazlama doskonale sprawdza się również jako dodatek do dań głównych, zastępując tradycyjny chleb przy gulaszach, potrawkach czy daniach jednogarnkowych, gdzie jej miękka struktura idealnie nadaje się do zbierania aromatycznych

sosów.