

Naan [indisches Fladenbrot]



Zutaten für 6 Stück:

1 Teelöffel Trockenhefe
1/2 Teelöffel Zucker
100 ml Milch (lauwarm)
250 g Mehl
100 g Naturjoghurt
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Backpulver
50 ml lauwarmes Wasser
(nach Bedarf)
Butter oder Ghee (zum
Servieren)

1. 1 TL Trockenhefe und 1/2 TL Zucker in 100 ml lauwarmer Milch verrühren.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.
3. 1/2 TL Salz und 1/2 TL Backpulver darüber streuen sowie 100 g Naturjoghurt zugeben.
4. Den Teig ca. 5 min mit dem Knetaken kneten. Zwischendurch nach Bedarf 50 ml lauwarmes Wasser zufügen.

5. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen.

6. Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel entweder mit den Händen (ähnlich wie eine Pizza) zu einem kleinen Fladen ziehen, der am Rand etwas dicker ist; oder klassisch auf etwas Mehl ausrollen.

7. Eine beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen und das erste Naan hineingeben. Nach einer knappen Minute wenden, sobald es Blasen wirft, und von der anderen

Seite backen. Vorsicht, die Brote werden schnell zu dunkel!

8. Mit den restlichen Broten ebenso verfahren.

Hinweise:

Der Teig wird sehr fest, man braucht ein gutes Knetgerät.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Brot, indisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023