

Naan

6 Stück

Zutaten:

1 TL	Trockenhefe
¼ TL	Zucker
1 dl	Milch lauwarm
250 g	Weissmehl
100 g	Naturjoghurt
½ TL	Salz
½ TL	Backpulver
	Ghee oder Butter



Zubereitung:

Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine tiefe Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.

Joghurt, Salz und Backpulver mit in die Schüssel geben und den Teig gut 5 Minuten mit den Knethaken kneten. Er sollte glatt sein und sich vom Schüsselrand lösen. Gegebenenfalls 1 EL mehr Milch verwenden. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in ca. 6 gleich grosse Stücke teilen und zu 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 auswallen. Der Fladen sollte nicht zu dick sein, damit er gut durchbäckt.

Eine grosse beschichtete Pfanne sehr heiss werden lassen und 1-3 Naan (je nach Pfannengrösse) nebeneinander hineingeben. Nach ca. 40 Sekunden wenden sobald der Teig Blasen wirft, und von der anderen Seite fertig backen.

Achtung, die Brote werden schnell zu dunkel! Zum servieren etwas Ghee darüber geben.