



Indisches Naan Brot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl

150 ml Milch, lauwarme

2 ½ EL Zucker

2 TL Trockenhefe

1 TL Backpulver

2 EL Pflanzenöl

150 ml Vollmilchjoghurt, leicht geschlagen

1 großes Ei(er), leicht geschlagen

Salz

Mehl zum Ausrollen

sich verdoppelt.

ZUBEREITUNG

Milch in eine Schüssel gießen, 0,5 EL Zucker und Hefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, 1/2 TL Salz und Backpulver untermischen. 2 EL Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, 2 EL Pflanzenöl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei zufügen. Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. 1/4 TL Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, so dass er

Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleich große Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken.

Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen, entweder tropfenförmig oder rund.

Im Gasofen die große Flamme auf volle Leistung aufdrehen und eine Crêpes-Pfanne oder eine andere große beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen (geht auch ohne Fett). Erst, wenn die Pfanne sehr heiß ist (ich verwende eine italienische Piadina-Platte), den Fladen draufgeben. Auf einer Seite braten, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen (Vorsicht, jetzt kann das Naan leicht verbrennen!) und die andere Seite kurz bräunen.

Warm servieren! Schmeckt genial zu jeder Art von Curry oder zu Gerichten mit Sauce.

Die fertigen Kugeln können übrigens sehr gut in Frischhaltefolie eingewickelt und eingefroren werden. Ca. 1 Stunde wieder auftauen lassen. Ich lockere die Frischhaltefolie und lege die Kugeln auf die Heizung.