

# Naan-Brot

Dieses Rezept ergibt ein einfaches gewürztes Naan, aber nichts hindert Dich daran, es mit Knoblauchöl zu bestreichen oder nach Herzenslust zu belegen.

*Ergibt ca. 15 Stück*

*500g Mehl, plus Mehl zum Verarbeiten*

*2TL Zucker*

*2 ½ EL neutrales Pflanzenöl*

*2TL Salz*

*4 EL Joghurt*

*1 gestrichener TL Backpulver*

*1 Tütchen Trockenhefe 7g (halber Block frische Hefe)*

*275 ml lauwarme Milch*

Das Mehl mit Salz, Zucker und Backpulver mischen und in eine große Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und 2 EL Öl sowie den Joghurt hineingeben. Mit den Fingern fein krümelig verreiben und nach und nach mit der lauwarmen Milch/Hefe Mischung zu einem Teig vermengen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen. Er wird anfangs sehr klebrig, weich und zäh sein. Den Teig 5 Minuten kneten bis er nicht mehr klebrig, sich aber samtig anfühlt. Den Teig zu einer Kugel formen, rundum mit 1 TL Öl einreiben.

Den Teig in eine Schüssel legen, mit einem Küchentuch oder Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde an einem warmen Ort auf doppelte Größe gehen lassen.

Jetzt den Teig in 15 Portionen aufteilen. Ein Stück zwischen den Händen zu einer Kugel formen und mit der Hand flach drücken. Leicht bemehlen und auf ca. 12 - 20 cm ausrollen. Den restlichen Teig immer wieder abdecken, sonst trocknet er aus.

Eine Pfanne erhitzen, ein Naan hineingeben und bei mittlerer Hitze backen. Sobald das Naan nach 20-30 Sekunden Blasen wirft, mit dem Pfannenwender wenden, weitere 20-30 Sekunden backen und darauf achten, dass es nicht anbrennt. Erneut wenden und 10-15 Sekunden mit dem Pfannenwender sanft niederdrücken. Wenn es jetzt aufgeht, ist das besonders gut, dann wird das Naan innen drin sehr weich. Das Naan erneut für 10-15 Sekunden wenden, bis keine rohen, teigigen Stellen mehr zu sehen sind, dann aus der Pfanne heben.

Gegebenenfalls mit Knoblauchöl bestreichen.

Gebackene Naans auf einem Teller stapeln und mit Alufolie abdecken. Den Rest des Teiges auf die gleiche Weise verarbeiten.