

Naan-Brot

Zutaten:

- 260ml warmes Wasser
- 7 g Trockenhefe (1 Tüte)
oder 20 g frische Hefe
- 2 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Joghurt
- 1 TL Salz
- 600 g Mehl Type 405

Zubereitung:

- 1 Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren und ca. 10 Min. stehen lassen. In einer großen Schüssel vermengst du das Mehl mit dem Hefewasser, Olivenöl, Joghurt und Salz. Mit den Knethaken oder den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in eine leicht eingölte Schüssel legen. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std gehen lassen.
- 2 Teig in 16 Stücke teilen, jedes zur Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünne, ovale Fladen ausrollen.
- 3 Pfanne erhitzen, erst wenn sie richtig heiß ist, die Fladen ohne Zugabe von Fett backen, bis sich Blasen bilden und die Unterseite gebräunt ist. Umdrehen und kurz backen, bis sich braune Punkte bilden.
- 4 Die Naan Brote auf einen Teller legen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, bis alle Brote gebacken sind, damit sie warm bleiben.



Rezept von
kochkind.de



Portionen
16 Brote



Küche
Indisch



Zeitaufwand
1 Std 30 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
rühren, kneten,
formen, ausrollen

