



## AG221-24\_03\_Ab\_Naan\_Brot von Tim Welmers

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2138301343656711/Naanbrot.html?portionen=10>

---

8.75 kg Mehl

---

35 TL Backpulver

---

35 TL Salz

---

1.05 kg Joghurt

---

4.375 Liter Wasser    Lauwarmes wasser

---

35 EL Butter

Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen und dann den Joghurt und das Wasser unterkneten. Den Teig mit einer Folie abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig in Portionen teilen. Jede Portion zu einem Fladen ausrollen und dünn mit Butter bestreichen, dann einmal mit der Butterseite nach außen zusammenklappen und nochmals flach ausrollen. In einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett jede Seite ca. eine Minute backen.