

Naan

von Gilbert Bischof

Mengen für 22 Personen

Quelle: <https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/naan-indisches-fladenbrot.html#wprm-recipe-container-413347>

2.2 Stück Trockenhefe	
5.5 g Zucker	
4.4 dl Milch	Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren.
1.1 kg Mehl	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.
440 g Nature Joghurt	
2.2 TL Salz	
2.2 TL Backpulver	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. Ggf. 1 EL mehr Milch verwenden. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
	Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und 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 auswellen. Die Fladen sollten nicht zu dick sein, damit sie gut durchbacken.
	Eine große beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen und 1-3 Naan (je nach Pfannengröße) nebeneinander hineingeben. Nach etwa 40-60 Sekunden wenden, sobald der Teig Blasen wirft, und von der anderen Seite fertig backen. Vorsicht, die Brote werden schnell zu dunkel! Mit den restlichen Broten ebenso verfahren. Zum Servieren etwas flüssige Butter oder Ghee darübergeben.

Naan