

Naan

von Sofie Keller

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz

26.7 Stück Trockenhefe	6.67g
8.32 dl Wasser	warm
100 g Zucker	Mit Hefe und Wasser mischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 10 min ruhen lassen. Es sollten sich Blasen bilden.
2 dl Milch	
2.0 Stück Eier	45g Mit Milch mischen.
1.8 kg Mehl	Mit 4 g Salz in einer separaten Schüssel mischen. Eine Senke in der Mitte formen, die Hefe und Ei Mischungen begeben und mischen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand zu einer Kugel formen. Der Teig muss nicht geknetet werden. Den Teig zurück in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort bis zu 15h ruhen lassen (das Teigvolumen sollte sich verdoppeln). Den Teig in 10 Stücke schneiden und in Kugeln formen. Mit wenig Mehl bestreuen und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort für ca. 15 min aufgehen lassen. Die Bälle auf einer mit Mehl bedeckten Arbeitsfläche flach drücken und zu Scheiben mit einem Durchmesser von 10-15 cm formen.
3 cl Öl	In einer unbeschichteten Bratpfanne erhitzen. Naan für 1 - 1.5 min pro Seite anbraten.
200 g Butter	geschmolzen Fertige Naan bestreichen. Optional mit Schwarzkümmel bestreuen.