

Naan - Grundrezept für das indische Fladenbrot

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Naan

350 g Mehl (+Mehl zum Bestäuben)
120 ml lauwarmes Wasser
60 ml Olivenöl
80 g Joghurt
1 Ei
2 Teelöffel Trockenhefe
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz

Was passt am besten zu deinem aromatischen Curry-Gericht? Natürlich - frisches Naan-Brot direkt aus der Pfanne! Da macht das Essen mit den Fingern viel mehr Spaß. Das Fladenbrot kannst du ganz einfach selber machen. Im Prinzip ist es ein einfacher Hefeteig, der aber mit einem Teil Joghurt und Ei zubereitet wird. Wie es geht, erfährst du hier.

- 1 -

Trockenhefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Öl, Joghurt und Ei einrühren.



- 3 -

Mehl und Salz nach und nach einrühren und zu einem Teig verkneten. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten mit der Hand kneten. Teig, abgedeckt in einer Schüssel, an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Naan - Grundrezept für das indische Fladenbrot



- 4 -

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sanft flach drücken und in gleich große Stücke teilen .



- 6 -

Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die einzelnen Teigfladen ca. 2-3 Minuten von jeder Seite braten.



- 5 -

Stücke zu Kugeln formen. Jede Kugel flach ausrollen.

