

Naan Brot

Zutaten:

500 g Mehl
150 ml Milch, lauwarme
2.5 EL Zucker
2 TL Trockenhefe
1 TL Backpulver
2 EL Pflanzenöl
150 ml Vollmilchjoghurt, leicht geschlagen
1 großes Ei(er), leicht geschlagen
Salz
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

1. Milch in eine Schüssel gießen, dann 0,5 EL Zucker und die Trockenhefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird.
2. Das Mehl in eine große Schüssel geben, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Backpulver untermischen. Die restlichen 2 EL Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, das Pflanzenöl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei zufügen. Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Nun $\frac{1}{4}$ TL Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, so dass er sich verdoppelt.
3. Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleich große Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen, entweder tropfenförmig oder rund.
4. Im Gasofen die große Flamme auf volle Leistung aufdrehen und eine Crêpes-Pfanne oder eine andere große beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen (geht auch ohne Fett). Erst wenn die Pfanne sehr heiß ist (ich verwende eine italienische Piadina-Platte), den Fladen draufgeben. Auf einer Seite braten, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen (Vorsicht, jetzt kann das Naan leicht verbrennen!) und die andere Seite kurz bräunen.
5. Warm serviert schmeckt es am Besten! Schmeckt genial zu jeder Art von Curry oder zu Gerichten mit Sauce.

Tipps:

Die fertigen Kugeln können übrigens sehr gut in Frischhaltefolie eingewickelt und eingefroren werden. Ca. 1 Stunde wieder auftauen lassen. Ich lockere die Frischhaltefolie und lege die Kugeln auf die Heizung.

