

Naan – Indisches Fladenbrot

Zutaten für 4 Fladen à 80 g

| | | | |
|-----|----|----------------|--|
| 160 | g | Mehl | |
| ½ | TL | Backpulver | |
| ¼ | TL | Natron | |
| ½ | TL | Zucker | |
| ¾ | TL | Salz | Alle Zutaten gut mischen. |
| 30 | g | Butter | |
| ½ | dl | Milch | Butter in die Milch geben und erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. |
| 65 | g | Joghurt nature | Aus Mehl, Milch und Joghurt einen geschmeidigen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in vier Portionen teilen und Kugeln formen. Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche zu 2mm dicken Ovalen auswallen. Beschichtet Bratpfanne heiss werden lassen (ohne Fettstoff). Teigovale auf beiden Seiten backen bis braune Blasen entstehen. Naan noch warm, mit oder ohne Butter oder Knoblauchbutter, servieren. Passt zu indischen Gerichten wie Currys oder Butter Chicken. |

