



INDISCHES NAAN FLADENBROT

(Brotzeit & Snacks)

Die perfekte Beilage zu allen indischen Currys und orientalischen Eintöpfen

Rezept für: 8 Naan Brote

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten

350g Mehl

15g Salz

10g Rohrzucker

7g Trockenhefe

1 Zehe Knoblauch, fein gerieben

70g Kokosjoghurt

30ml Olivenöl

160ml lauwarmes Wasser

Anleitung

1. Das Salz, die Trockenhefe und den Rohrzucker im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Den fein geriebenen Knoblauch (über eine Käseibe oder eine Mikroplane), das Olivenöl und den Kokosjoghurt zugeben.
3. Anschließend nach und nach das Mehl zugeben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.
4. Zu einem Ball formen und in einer bemehlten Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach in acht gleich große Stücke teilen.
5. Die einzelnen Stücke circa 1cm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
6. In einer Pfanne mit wenig (!) Pflanzenöl circa 2 Minuten von jeder Seite goldbraun backen. Im Ofen mit einem Tuch bedeckt warm halten.

TIP

- Wenn Ihr den Knoblauch reibt und nicht schneidet oder in einer Presse „zerquetscht“ entwickelt er viel mehr Aroma und ihr benötigt weniger Knoblauch für viel mehr Geschmack.
- Das Naan Brot schmeckt auch besonders gut als Snack mit unserem Ajvar und Hummus.
- Ihr könnt wahlweise auch etwas frische Chilis oder Koriandergrün in den Teig geben.