

indisches Naan-Brot aus der Pfanne

(Fladenbrot, ca. 12 Stück)

Zutaten

225ml Milch
500g Weizenmehl (Typ 550)
1 Pck Trockenhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
1 TL Backpulver
2 EL Öl
5 EL Joghurt
225ml Milch

Zubereitung

Milch handwarm aufwärmen.

Alle trockenen Zutaten in einer Küchenmaschine / Rührschüssel mischen.

Dann Öl und Joghurt dazugeben und die warme Milch angießen.

8-10 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger, klebriger Teig entsteht.

Den Teig mit etwas Öl dünn einpinseln und abgedeckt warm stellen und ca 1h gehen lassen.

Teig zu 12 Portionen teilen und diese jeweils auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen dann in einer heißen Pfanne ohne Fett trocken ausbacken.

Je Seite 30 Sekunden backen, dann weitere 20-30 Sekunden backen bis dunkle Stellen entstehen.

Sofort verzehren oder mit Butter / Knoblauchbutter bestreichen und warm halten, bis alle Brote gebacken sind.

*Prima zu Curry-Gerichten oder als Brot bei Tisch.
Genial auch zum Grillen! Da der Teig auch auf dem Grill gebacken werden kann.*