



Naanbrot

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Rezept für: 6 Portionen

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Backpulver

30 g Joghurt

125 ml lauwarmes Wasser

weiche Butter

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen und dann den Joghurt und das Wasser unterkneten.

Den Teig mit einer Folie abdecken und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig in 6 Portionen teilen.

Jede Portion zu einem Fladen ausrollen und auf beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen.

In einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett jede Seite ca. eine Minute backen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2138301343656711/Naanbrot.html>