

# INDISCHES NAAN BROT

GESAMTZEIT 1 Stunde 20 Minuten

ARBEITZEIT 20 Minuten

[www.bob-food.de](http://www.bob-food.de)



**Das einfachste Brot der Welt - wird nicht im Ofen, sondern in der Pfanne oder auf dem Grill gemacht. Die „Geheimzutat“ ist Joghurt. Das macht das Naan-Brot so schön fluffig und leicht. Der Brotfladen stammt übrigens aus Indien, ist aber in vielen Ländern in Süd-, Zentralasien, sowie im vorderen Orient verbreitet. Er wird als klassische Beilage zu den warmen Hauptspeisen serviert und ist verdammt lecker. Hier findest du das Rezept.**

## BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 400 g	Mehl
- 200 ml	lauwarme Milch
- 40 ml	Olivenöl
- 100 g	Joghurt
- 2 TL	Trockenhefe (5g)
- 1 TL	Zucker
- 1 TL	Salz
- 1/2 TL	Backpulver

Die Trockenhefe und den Zucker in lauwamer Milch auflösen und ein paar Minuten ruhen lassen. Nach und nach Mehl hinzugeben und mit Öl, Joghurt, Salz und Backpulver gut zu einer Masse vermengen.

Knete die entstandene Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durch, bis ein Teig entsteht. Den Teig abdecken und mindestens 1 Stunde, idealerweise 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen

Teile den fertigen Teig sorgfältig in gleich große Portionen auf und forme diese zu Kugeln. Die einzelnen Teigkugeln auf etwas Mehl auswellen.

Jedes der einzelnen Naan Brote nacheinander in eine heiße Eisenpfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten, bis der Teig anfängt Blasen zu schlagen und das Naan-Brot nicht mehr teigig ist. Die bereits fertig gebackenen Naan Brote können mithilfe von Leinentüchern oder Alufolie warmgehalten werden, damit sie bis zum Servieren warm bleiben.

**Tipp** | Wer wirklich traditionell arbeiten möchte backt die Naan-Brote in einer gusseisernen Pfanne über offener Glut. Zum Servieren kann je nach Bedarf noch etwas Koriander, Knoblauch, Butter oder Ghee aufs Brot gegeben werden.

*Felix*