

Indisches Naanbrot

Zutaten für 20 Fladen

600 g gesiebttes Weizenmehl
(Type 700)
180 ml zimmerwarme Milch
180 g zimmerwarmer Naturjoghurt
(3,6 %)
20 g Feinkristallzucker
15 g Hefe
10 g Salz
10 g Butter
15 ml Pflanzenöl
60 g Eier

Hefe und die Hälfte des Kristallzuckers in der Milch auflösen. Danach das gesiebte Mehl mit Salz und restlichem Kristallzucker vermischen. Nun alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 50 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Teig in 20 Stücke ca. à 50 g teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Jeweils einen Fladen in einer sehr heißen Pfanne (ohne Öl bzw. Fett) von beiden Seiten backen.

Ruhezeit: etwa 50 Minuten

Backzeit: 1–2 Minuten je Fladen

Gut zu wissen

Die indische Küche ist vor allem für ihre köstlichen vegetarischen Gerichte bekannt, zu denen meistens auch Brot (in verschiedenen Gewürzrichtungen) gereicht wird. In Süd- und Zentralasien wird Naan meist zu heißen Speisen genossen.