

# Naan-Brot, indisch

- **Küche:**Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Viele Orientalischen Speisen ohne das Naan-Brot, unvorstellbar Z. B. Indisches Curry zu verschiedenen Saucen, Humus, zu würzigen Pasten; ein Rezept für den heimischen Herd.

## Zutaten

- 500 g Mehl, gesiebt
- 150 ml lauwarme Milch
- 2,5 EL Zucker
- 2 TL Trockenhefe
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Pflanzenöl
- 150 ml Joghurt, verrührt
- 1 Ei, verklappert
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Wie bei einem herkömmlichen Hefeteig vorgehen, dabei immer wichtig, dass alle Zutaten warm temperiert sind, ebenso die Küche.

### Schritt3

Das Mehl mit dem Backpulver und 1/2 Tl Salz mischen, die Hefe in der lauwarmen Milch zerfallen lassen. Etwas warm ruhen lassen, bis sich ein leichter Schaum bildet. Den Zucker dazu geben, verrühren, auflösen lassen.

#### **Schritt4**

Die Milch-Hefe-Mischung, den Jogurt und das verklapperte Ei zufügen, alles ca. 10 min. kräftig kneten. Der Teig sollte sehr schön glatt und geschmeidig sein.

#### **Schritt5**

Zu einer Kugel rollen, mit etwas Öl bestreichen und mit einem Küchentuch abgedeckt, erneut 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen, aufgehen lassen.

#### **Schritt6**

(Bis sich sein Volumen nahezu verdoppelt hat)

#### **Schritt7**

Anschließend noch einmal gut durchwirken und in 6 gleich große Stücke teilen.

#### **Schritt8**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in runder Form dünn ausrollen, der beschichteten Pfanne anpassen.

#### **Schritt9**

Diese ohne Fett recht heiß werden lassen, die Fladen nach einander hinein geben und braten, bis sie Blasen werfen.

#### **Schritt10**

Wenden und den Vorgang auf der Rückseite wiederholen.

#### **Schritt11**

Ev. übriger Teig lässt sich gut einfrieren.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** humus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/naan-brot-indisch/>