



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/>