

Naan Brot



Zutaten für 6 Stück:

- 1 TL Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 100 ml Milch (lauwarm)
- 300 g Weizenmehl
- 120 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- 1 TL Salz
- ½ TL Backpulver
- Butter (evtl. zum Bestreichen)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 3 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 13 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

So bäckst du Naan Brot in der Pfanne selber:

1. Verrühre zuerst die Trockenhefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch.
2. Gib dann das Mehl, den Joghurt, das Salz und das Backpulver hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Lasse ihn 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.
3. Forme 6 Kugeln aus dem Teig und ziehe sie mit den Händen zu Fladen.
4. Erhitze eine Pfanne - idealerweise verwendest du eine gusseiserne oder eine aus Keramik. Gib den Teigfladen in die heiße Pfanne. Eine Zugabe von Öl ist nicht nötig.
5. Nach 1-2 Minuten kannst du es bereits wenden. Dann haben sich auf der Oberseite

Blasen gebildet. Drücke das Naan Brot leicht von oben an.

6. Backe so nacheinander alle Pfannebrote und halte die fertigen zwischen 2 Tellern warm.

7. Für ein Garlic Naan bestreichst du das fertige Naan mit Knoblauchbutter oder einfach nur mit Butter, auf der du Knoblauchscheiben verteilst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

