





Naan-Brot mit Joghurt

Dieses Naan ist schnell und einfach zubereitet und schmeckt am besten mit Minzdip.

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Minzjoghurt:

etwa 1 Bund Minze
350 g Joghurt
etwa 1 EL Zitronensaft
Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Naan-Brot:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Zucker
½ TL Salz
150 g Joghurt
75 ml Milch
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe M)

Zum Ausbacken:

Butterschmalz

Wie backe ich schnell und einfach Naan?:

1 Minzjoghurt zubereiten:

Frische Minzblätter fein hacken. Joghurt mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Minze unterrühren und den Dip bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem Teig verarbeiten.

3 Naan zubereiten:

Teig in etwa 6 gleich große Portionen teilen, diese zu Kugeln formen. Nacheinander die Kugeln auf bemehlter Arbeitsfläche zu Fladen (Ø etwa 20 cm) ausrollen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und Butterschmalz darin zerlassen. Die Temperatur reduzieren und die Fladen einzeln in die Pfanne geben. Wenn der Fladen an der Unterseite gebräunt ist, umdrehen und fertig backen. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Die weiteren Fladen entsprechend backen und mit dem Minzjoghurt servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch etwas gehackten Knoblauch mit in die Pfanne geben.

