

Naan-Brot

Orientalisches Brot zum Mezze-Teller.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Naan-Brot:

- 100 ml Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 2 TL Zucker
- 400 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 2 Pr. Salz
- 150 g Joghurt
- 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 2 Eigelb (Größe M)

Zum Ausbacken:

- Butterschmalz

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen. Hefe mit Milch und Zucker verrühren und etwa 15 Min. an einem warmen Ort stehen lassen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und die Hefe-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit Frischhaltefolie zugedeckt mind. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Zubereiten:

Teig in 8 gleich große Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und mit Frischhaltefolie zudecken. Nacheinander die Kugeln auf bemehlter Arbeitsfläche zu Fladen (Ø etwa 20 cm) ausrollen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und ganz wenig Butterschmalz darin zerlassen. Die Temperatur reduzieren und die Fladen einzeln in die Pfanne geben. Wenn der Fladen Blasen wirft, umdrehen und kurz fertig backen. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Die weiteren Fladen entsprechend backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die ausgerollten Fladen mit Schwarzkümmel bestreuen, mit dem Teigroller andrücken und dann backen.