

# Indisches Naan-Brot



## Zutaten

1 kg Mehl (550)  
1 Pack Backpulver  
4 TL Zucker  
300 ml Milch (3,5%)  
1 Ei  
300 g Joghurt (3,5%)  
20 g frische Hefe  
20g Salz  
4EL Pflanzenöl

## Zubereitung

Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird. Das Ei in einer Schüssel leicht schaumig schlagen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, einen Salz und das Backpulver untermischen. Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, 4 EL Pflanzenöl, den Joghurt und das leicht geschlagene Ei hinzufügen.

Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

¼ TL Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ein bis 2 Stunden gehen lassen, so dass er sich verdoppelt.

Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleich große Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn ausrollen, entweder tropfenförmig oder rund.

Anschließend eine Pfanne sehr stark erhitzen und den Fladen draufgeben. Auf einer Seite braten, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen (*Vorsicht, jetzt kann das Naan leicht verbrennen!*) und die andere Seite kurz bräunen.