

# Naan

von Muriel Häberli

Mengen für 10 Personen

Quelle: fooby.ch

700 g Weissmehl	
2.0 TL Salz	
10 g Zucker	2 TL
3.0 Stück Trockenhefe	3 TL Trockenhefe mit Mehl, Salz und Zucker verrühren
4.0 EL Butter	flüssig
2.0 dl Wasser	
1.0 dl Milch	
150 g Nature Joghurt	flüssige, warme Butter mit Wasser, Milch und Joghurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 h aufgehen lassen
4.0 EL Butter	flüssig
2.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch gepresst mit Butter vermischen.

Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, ca 1/2 cm dick oval auswallen. Fladenbrote nacheinander in einer Bratpfanne auf jeder Seite ca. 3 Min backen mit Knoblauchbutter bestreichen.