Naan von Anna Gugger

Mengen für 50 Personen

18 Stücke

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/16748/naan--indisches-fladenbrot-?startAuto1=4

3.5 kg Weissmehl	
10 TL Salz	
175 g Zucker	
300 g Hefe	Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen.
1.0 Liter Wasser	
1.5 Liter Milch	
750 g Jogurt	Noch warme, flüssige Butter mit Wasser, Milch und Jogurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 112 Std. aufgehen lassen.
20 EL Butter	
10 Stück Knoblauchzehen	Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, jede Kugel auf wenig Mehl ca. 12 cm dick oval auswallen, dabei soll der Rand etwas dicker sein. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Butter und Knoblauch verrühren. Fladenbrote nacheinander in einer warmen beschichteten Bratpfanne je ca. 3 Min. backen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden, Fladenbrote wenden, ca. 2 Min. fertig backen, herausnehmen, mit der Knoblauchbutter bestreichen, im Ofen warm stellen.