

naan brot von David Imwinkelried

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------|---|
| 437 g Mehl | |
| 1.25 TL Salz | |
| 10 g Zucker | |
| 1.75 Stück Trockenhefe | TL |
| 2.5 EL Butter | flüssig |
| 1.25 dl Wasser | |
| 5 cl Milch | |
| 100 g Nature Joghurt | griechisch |
| 1.0 EL Butter | flüssig, für obendrauf |
| * 3 g Knoblauchzehen | gepresst, am Schluss zum obendrauf reiben |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Teig

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Noch warme, flüssige Butter mit Wasser, Milch und Joghurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 112 Std. aufgehen lassen.

Formen

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 °C vorheizen.

Naan

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.