



naan von Ielia kuhn

Mengen für 10 Personen

350 g Mehl	
* 5 g Salz	
1.0 g Zucker	TL nicht Gramm
1.5 Stück Trockenhefe	1.5TL
2.0 EL Butter	Flüssig
1.0 dl Wasser	
5 cl Milch	
75 g Jogurt	griechischer Jogurt
2.0 EL Butter	flüssig
* 3 g Knoblauchzehen	Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Noch warme, flüssige Butter mit Wasser, Milch und Jogurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufgehen lassen.
Formen	
Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, jede Kugel auf wenig Mehl ca. ½ cm dick oval auswallen, dabei soll der Rand etwas dicker sein.	
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.	

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