



naan von Ielia kuhn

Mengen für 16 Personen

560 g Mehl	
1.6 TL Salz	
1.6 g Zucker	TL nicht Gramm
2.4 Stück Trockenhefe	1.5TL
3.2 EL Butter	Flüssig
1.6 dl Wasser	
8 cl Milch	
120 g Jogurt	griechischer Jogurt
3.2 EL Butter	flüssig

- | | |
|--------------------------|---|
| 1.6 Stück 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.