



## Fluffiges Naan Brot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

260 g Mehl

100 ml Milch, warm

120 g Naturjoghurt

1 TL Zucker

½ TL Salz

1 TL Trockenhefe

¼ TL Backpulver

1 TL Öl

3 Knoblauchzehe(n), gehackt

40 g Butter, geschmolzen

n. B. Koriander oder Zwiebeln, frisch  
gehackt

### NÄHRWERT

Calories: 355 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

200 g Mehl mit dem Salz, dem Zucker, dem Backpulver und der Hefe mischen, dann den Joghurt hinzufügen und erneut mischen. Die warme Milch nach und nach unter Kneten dazugeben und dann mit dem restlichen Mehl verkneten, bis man einen glatten, nicht mehr klebenden Teig hat. Den Teig zugedeckt mind. 1 Stunde gehen lassen, dann die Hände etwas einölen und den Teig noch einmal kurz durchkneten.

Den Teig in 4 Stücke teilen, jeweils auf einer bemehlten Fläche auseinanderziehen und zu Fladen plattdrücken (nicht ausrollen). Den gehackten Knoblauch und eventuell noch etwas Zwiebeln und/oder Koriander darauf verteilen.

Die Böden der Fladen in einer Pfanne (mit Antihafbeschichtung) ohne Öl kräftig bräunen und die Fladen dann bei 200 °C Umluft Grill 2-5 min backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Zum Schluss die Butter auf den fertigen Naan-Broten verteilen und servieren.