



Naan-Brot

Milch in einen Becher gießen, 1/2 EL Zucker und die Hefe einrühren. An einem warmen Ort für 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, 1/2 TL Salz und Backpulver untermischen. 2 EL Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, 2 EL Öl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei hinzufügen. Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

1/4 TL Öl in die Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen, so dass er sich verdoppelt.

Den Teig erneut durchkneten und in 8 gleich große Stücke teilen.

Die Teigstücke zu Kugeln formen und dünn ausrollen.

Die Pfanne, ohne Öl, heiß werden lassen (mittlere Stufe) und den Fladen hinein geben. Den Fladen in der Pfanne noch etwas auseinander ziehen, da sich der Teig sehr schnell zusammen zieht.

Auf einer Seite braten bis er Blasen wirft, dann noch kurz wenden und die andere Seite bräunen.

Rezept Hinweise:

- Die Teigkugeln können auch sehr gut eingefroren werden. Zum Einfrieren die Teigkugeln einfach mit Frischhaltefolie einwickeln.



Zutaten für 8 Fladen:

500	g	Mehl
150	ml	Milch, lauwarm
2 ½	EL	Zucker
2	TL	Trockenhefe
1	TL	Backpulver
2	EL	Pflanzenöl
150	ml	Joghurt, natur
1	Stk	Ei
		Salz