



Naan Brot

Zutaten:

- 490gr Mehl (glatt)
- 220gr Joghurt
- 200ml Wasser (warm)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

- Etwas Rapsöl zum backen

1. Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen. Wasser, Joghurt und Salz verrühren und mit dem Mehl vermengen. 5 Minuten lang kneten und währenddessen das Olivenöl hinzufügen. Bei Bedarf Mehl hinzufügen.

2. In Billiardkugel große Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen. Eine große, beschichtete Pfanne mit einem TL Rapsöl bepinseln und erhitzen. Naanbrote auf jeder Seite backen bis sich Blasen bilden. Danach wenden.

Diesen Prozess mit jedem Fladen wiederholen.

