

Naanbrot, eins der besten Brote der Welt



PORTIONEN
6 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT
1 Stunde 20 Min



KOCHZEIT
15 Min



GESAMTZEIT
1 Stunde 35 Min



- ☐ 500 g Mehl
- ☐ 150 ml Milch
- ☐ 2,50 EL Zucker
- ☐ 2 TL Trockenhefe
- ☐ 1 TL Backpulver
- ☐ 2 EL Öl
- ☐ 150 g Joghurt
- ☐ 1 Ei
- ☐ ¾ TL Salz
- ☐ Butterschmalz (zum Braten)

1

Milch in eine Schüssel gießen und 0,5 EL Zucker und die Hefe hinzufügen. Die Mischung
🕒 20 Minuten ruhen bis die Hefemischung schaumig wird.

- 2 Den Joghurt und das Ei kurz zusammen aufschlagen.
- 3 Das Mehl in eine Schüssel geben, das Salz und das Backpulver untermischen. Den restlichen Zucker, die Milch und die Hefemischung, das Öl, den aufgeschlagenen Joghurt und das Ei hinzufügen.



- 4 Alles gut durchkneten bis der Teig glatt ist. Dauer ca. ⌚ 10 Minuten.
- 5 Den Teig zu einer Kugel formen. Ein 1/4 TL Öl in die Schüssel geben und die Teigkugel herumrollen. So das der ganze Teig benetzt ist.



- 6 Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für ☺ 1 Stunde an einem warmen Ort stellen. Das Teigvolumen sollte sich dabei verdoppeln.
- 7 Den Teig nochmals durchkneten und in 6 gleichgroße Kugeln formen.



- 8 Eine Pfanne erhitzen und pro Naanbrot ca. 1 TL Butterschmalz hinzugeben.

- 9** Sobald der Teig Blasen wirft wenden. Vorsicht der Teig des Naanbrots brennt jetzt schnell an. Danach noch 2 mal drehen und das Brot ist fertig.



- 10** Die weiteren Teigkugeln ebenfalls verarbeiten.