

# 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
- $\frac{3}{4}$  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. ① 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.