Rezept

Hefe-Fladenbrot

Ein Rezept von Hefe-Fladenbrot, am 19.05.2025

Zutaten

150 ml	Milch
	½ TL Zucker
1	Ei
500 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver
	Fett für das Blech
	⅓ Würfel Hefe (ca. 15 g)
150 g	Joghurt
2 EL	Öl oder flüssiges Ghee
1 TL	Salz
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Ca. 50 ml Milch lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und 10 Min. stehen lassen.

2. Inzwischen Joghurt, Ei und übrige Milch mit Öl oder Ghee verquirlen.

3. Das Mehl mit Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Joghurt- und Hefemischung dazugeben, verrühren und mit den Händen oder den Knethaken des Mixers gut durchkneten. Den Teig zugedeckt an einen kühlen Ort stellen (er soll langsam gehen und sich am Ende verdoppelt haben).

4. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Teig durchkneten und in 10 Portionen teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu tropfenförmigen Fladen von ca. 1 cm Dicke ausrollen.

5. Ein Backblech dünn mit Fett bestreichen und 3-4 Fladen darauf legen. Im heißen Ofen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) in ca. 6 Min. braun backen, wenden und weitere 3-4 Min. backen. Fertige Brote locker in ein sauberes Geschirrtuch schlagen und warm halten. Naan wird traditionell zu Gerichten mit sämigen Saucen gegessen, vor allem zu Fleisch.