

Rezept

# Knoblauch-Naan

Ein Rezept von Knoblauch-Naan, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>400 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>1 TL</b> Trockenhefe
<b>½ TL</b> Zucker	<b>1 TL</b> Salz
<b>120 ml</b> Milch	<b>2 EL</b> Ghee (indisches Butterschmalz; ersatzweise Öl)
<b>100 g</b> zimmerwarmer Joghurt (3,5 % Fett)	

### Für die Würzmischung

<b>5 Stängel</b> Koriandergrün	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Ghee	

### Ausserdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 7 g F, 7 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Milch mit Ghee handwarm erwärmen. Mit dem Joghurt zum Mehl-Mix geben und alles in 5-10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Für die Würzmischung das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und samt feinen Stängeln hacken. Knoblauch schälen, hacken. Das Ghee in einem Topf schmelzen, den Knoblauch darin ca. 1 Min andünsten. Vom Herd nehmen. Den Koriander unterrühren.
3. Teig achteln und auf etwas Mehl zu Fladen von ca. 18 × 12 cm ausrollen. Fladen einzeln in einer heißen Pfanne ohne Fett ca. 3 Min. backen, bis Blasen entstehen. Fladen wenden, mit einem Pfannenwender nach unten drücken und weitere ca. 3 Min. backen. Danach herausnehmen, die Oberseite mit der Würzmischung bestreichen und die Brote in einem sauberen Geschirrtuch warm halten.