

Rezept

Naan

Ein Rezept von Naan, am 29.05.2023

Zutaten

100 ml Milch	½ Päckchen Trockenhefe
2 EL Zucker	2 EL Öl
300 g Mehl	100 g Naturjoghurt
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen, dann die Hefe und den Zucker unterrühren. 10 Min. stehen lassen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden.
2. Eine Schüssel mit Öl einfetten. Das Mehl, den Joghurt, etwas Salz und das restliche Öl mit der Hefemilch in einer zweiten Schüssel zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in die geölte Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig durchkneten, vierteln und aus jeder Portion einen länglichen Fladen formen. Die Fladen mit den Fingerknöcheln leicht eindrücken.
4. Die Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen (Mitte) ca. 8 Min. backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist.