

Naan (Indisches Fladenbrot)

Unser liebstes Fladenbrot! Schnelles Rezept für sehr fluffiges Naan aus der Pfanne oder vom Grill. Für die vegane Naan-Variante einfach pflanzliche Milch und Sojajoghurt verwenden.



★★★★★
4,72 von 1592 Bewertungen

Vorbereitung 20 Min.	Backzeit 3 Min.	Gehzeit 1 Std.
-------------------------	--------------------	-------------------

Menge: 6 Stück

Zutaten

- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1/4 Teelöffel Zucker
- 100 Milliliter Milch lauwarm
- 250 Gramm Weizenmehl
- 100 Gramm Naturjoghurt
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- Butter oder Ghee zum Servieren

Zubereitung

1. Hefe und Zucker in die lauwarmlche Milch rühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine tiefe Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.
2. Joghurt, Salz und Backpulver mit in die Schüssel geben und den Teig gut 5 Minuten mit den Knethaken kneten. Er sollte glatt sein und sich vom Schüsselrand lösen. Ggf. 1 EL mehr Milch verwenden. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel entweder mit den Händen (ähnlich wie eine Pizza) zu einem kleinen Fladen ziehen, der am Rand etwas dicker ist; oder klassisch auf etwas Mehl auswellen. Die Fladen sollten nicht zu dick sein, damit sie gut durchbacken.
4. Eine große beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen und 1-3 Naan (je nach Pfannengröße) nebeneinander hineingeben. Nach etwa 40-60 Sekunden wenden, sobald der Teig Blasen wirft, und von der anderen Seite fertig backen. Vorsicht, die Brote werden schnell zu dunkel! Mit den restlichen Broten ebenso verfahren. Zum Servieren etwas flüssige Butter oder Ghee darübergeben.



Zurück zum (Online) Rezept?

Scanne einfach diesen QR Code mit deinem Smartphone, und du kommst zurück zum Rezept. Hier findest du weitere Tipps und Kommentare zum besten Gelingen.

Und wenn du das Rezept gebacken hast, schreib mir doch einen Kommentar, wie es dir geschmeckt hat.

