Naan-Brot

Genießen Sie das authentische Aroma des indischen Naan-Brots, das Sie ganz einfach zu Hause zubereiten können.

Anleitung:

1. In einer Schüssel das Wasser mit Zucker und Trockengerm verrühren und 5 Minuten ruhen lassen.
2. Weizenmehl mit Salz vermengen und das Germgemisch hinzufügen. Joghurt und Olivenöl hinzufügen und alles gut durchkneten. Nach Bedarf nach und nach Milch hinzufügen.
3. Den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen lassen und danach erneut gut durchkneten. Das Backrohr auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Kleine Teigstücke zu dünnen Laibchen formen und mit den Händen leicht flach drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Die Naan-Fladenbrote ca. 4 Minuten im Ofen backen, dann wenden und für eine weitere Minute fertigbacken.

Zutaten:

- 2 EL lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker (gestrichen)
- 0,5 Pk Trockengerm
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Salz (gestrichen)
- 3 EL Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Milch (je nach Bedarf)

Serviertipps:

- Das Naan-Brot passt perfekt zu Curry-Gerichten. Verfeinern Sie es mit frischem Koriander und/oder Ghee (indischem Butterschmalz) für einen wahren Gaumenschmaus.
- Alternativ können Sie die Fladenbrote in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun braten. Das geht oft schneller und Sie müssen den Backofen nicht vorheizen.
- Für eine vegane Variante können Sie Milch und Joghurt durch pflanzliche Milch und Sojajoghurt ersetzen.

Online spenden: www.missio.at/wms