

Rezept: Naan

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Joghurt (optional, für eine weichere Textur)
- Butter oder Ghee zum Bestreichen (optional)
- Gehackter Koriander oder Knoblauch zum Garnieren (optional)

Anleitung:

1. In einer großen Schüssel das Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz vermischen.
2. Öl hinzufügen und langsam das lauwarme Wasser einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Falls gewünscht, kann auch Joghurt hinzugefügt werden, um eine noch weichere Textur zu erreichen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Dies dauert etwa 5-7 Minuten.
4. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Den Teig nach dem Aufgehen in 6-8 gleich große Kugeln teilen. Jede Kugel zu einer dünnen, ovalen Form ausrollen.
6. Eine Pfanne oder einen Tava auf mittlerer bis hoher Hitze vorheizen. Alternativ kann auch ein Grill verwendet werden.
7. Die Teigfladen portionsweise in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Es dauert etwa 2-3 Minuten pro Seite, je nach Dicke des Naan Brotes.
8. Nach dem Backen können die Naan Brote optional mit Butter oder Ghee bestrichen werden, um ihnen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.
9. Nach Belieben mit gehacktem Koriander oder Knoblauch bestreuen und servieren.