

# Naan

---

## Zutaten

- 150ml Milch
- 15g Hefe
- ½ TL Zucker
- 150g Joghurt
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 500g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver

## Zubereitung

- 50ml Milch lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und etwa 10 Minuten stehen lassen
- Joghurt mit Ei und übrige Milch mit Öl verquirlen
- Mehl mit Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen
- Joghurt- und Hefemischung dazugeben, verrühren und mit einem Knethaken gut durchkneten
- Den Teig an einem kühlen Ort gehen lassen, bis sich Menge verdoppelt hat
- Den Teig durchkneten, in gewünschte Größe zerteilen und auf ca. 1 cm Dicke ausrollen
- Backblech dünn mit Fett bestreichen und Fladen darauf legen
- Bei Ober- und Unterhitze ca. 6 Minuten braun backen, dann wenden und weitere 4 Minuten backen
- Fertige Brote locker in sauberes Geschirrtuch wickeln und es warm halten