

# Naan

## Naan Brot 8-10 Stücke

### Teig

4 EL +  $\frac{3}{4}$  Tasse Milch

2 TL Zucker

1 Pk. Trockenhefe

500 g Mehl

1 TL Backpulver

2 EL Öl

180g Joghurt 3,5%

2 TL Salz

Öl für die Hände und zur bestreichen.

Wasser bei Bedarf

Knoblauchbutter

125gm Butter

1 TL Salz

2 Knoblauchzehen – in kleine Scheiben geschnitten

Frischer Koriander – klein gehackt

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf ca. 40°C vorheizen. Dann ausschalten.
2. In eine kleine Schüssel 3 EL Lauwarm Milch mit dem Zucker sowie Trockenhefe verrühren. Circa 20 Minuten beiseitestellen, bis die Mischung schaumig aussieht.
3. In eine großen Schüssel Mehl Backpulver und Salz zusammen mischen dann Öl Joghurt Milch und Hefe Mischung einrühren.
4. Die Teig Zutaten mit einem Kochlöffel verrühren. Dann mit den Händen ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen glatten Teig verkneten. **Der Teig Mischung muss weich und leicht klebrig sein deshalb gleich am Anfang genug Wasser zufügen.** Teig mit einem nassen Tuch zudecken und in dem warmen Ofen stellen, so dass der Teig aufgeht. Das dauert ca. 1  $\frac{1}{2}$  Stunde.
5. In der Zwischenzeit  $\frac{1}{2}$  Päckchen Butter schmelzen, geriebene Knoblauch zugeben und rühren bis eine leichte Knoblauch Aroma entfaltet. Ausschalten frischer Koriander unterrühren und beiseitestellen.
6. Teig anschauen, wenn er sich verdoppelt Hände leicht Ölen dann den Teig herausnehmen, auf ein bemehlten Arbeitsfläche leicht kneten in 8-10 Portionen teilen.
7. Teig in die Hände und eine flache Kugel formen, dann Teig im Kreis nach innen unten falten (4-6 falten) . Zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
8. Kugeln  $\frac{1}{4}$  cm dick ausrollen. In einer Pfanne backen, bis sich auf der Oberfläche des Naan Blasen bilden. Dann mit einem Flambiere von oben gleichmäßig backen, bis ein Paar braune Flecken entstehen.
9. Alternative: In einer Pfanne backen, bis die Teigoberfläche Blasen bildet, und dann  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  Minuten unter einen vorgeheizten Grill schieben. Vorsicht: nicht aus dem Augen verlieren es brennt sehr schnell unter den Grill. Mit der Koriander-Butter-Mischung bestreichen und mit einem Curry servieren.