

Naan

- 500 g Mehl
- 150 ml lauwarme Milch
- 2 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
- 2 TL Hefe (Trockenhefe)
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Öl (Pflanzenöl)
- 150 ml Vollmilchjoghurt, leicht geschlagen
- 1 große Eier, leicht geschlagen

[Zutaten für 6 Fladen]

Zubereitung

Milch in eine Schüssel gießen, 0,5 EL Zucker und Hefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird. Das Mehl in eine große Schüssel geben, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Backpulver untermischen. 2 EL Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, 2 EL Pflanzenöl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei zufügen. Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. $\frac{1}{4}$ TL Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen (so dass er sich verdoppelt).

Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Ku-

gel dünn auswallen (mit etwas Mehl, entweder tropfenförmig oder rund).

Im Gasofen die große Flamme auf volle Leistung aufdrehen und eine Crepe-Pfanne oder eine andere große beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen (geht auch ohne Fett). Erst, wenn die Pfanne sehr heiß ist den Fladen draufgeben.

Auf einer Seite braten, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen (Vorsicht, jetzt kann das Naan leicht verbrennen!) und die andere Seite kurz bräunen dann warm servieren.

Die fertigen Kugeln können übrigens sehr gut in Frischhaltefolie eingewickelt und eingefroren werden. Für ca. 1 Stunde wieder auftauen lassen.