Naan-Brot

Für den Teig:

- 500g Weizenmehl 405
- 0,5Stk Hefewürfel
- 1TL Backpulver
- 1TL Salz
- 2EL Rohrzucker
- 2EL Rapsöl
- 1Stk Ei
- 150g Joghurt
- 130g Milch 3,5%

Zum Bestreichen:

- 60g Ghee (geklärte Butter)

Alle Zutaten (bis auf den Ghee) in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Direkt danach 100g schwere Teiglinge abstechen und zu Kugeln abdrehen. Diese werden ganz leicht geölt. Nun lege ich sie in die Wichte und lasse sie mindestens 3Stunden gehen (gerne auch über Nacht).
Die Teiglinge auf 5 Millimeter Dicke länglich ausrollen, in die trockene Pfanne legen und beidseitig Farbe nehmen lassen (jeweils für ca. 1.5Minuten).
Zum Ausbacken nehme ich die gusseiserne Pfanne, oder für den Grill eignet sich auch ein Rockcrok. Entweder sehr langsam backen, oder kurz in der Röhre nachbacken, damit die Naanbrote innen durchwerden.
Die Naans noch beidseitig leicht mit Gee bestreichen und am besten noch warm essen.
Belag: Ziegenkäse mit Schmand verrühren Fichtenspitzen und Knoblauchsrauke zugeben. Tomaten und Gurkenstücke nur leicht mit Olivenöl und Salz würzen und auf das Naan geben.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de

www.wildes-steinwerk.de