Koriander-Chili-Naan

Zutaten

für 10 Naanbrote

500 g Dinkelmehl 1050
250 ml Wasser
20 g Hefe
1 EL brauner Zucker oder Honig
2 EL Olivenöl
1 TL Meersalz
1-3 rote Chilischoten
½ Bund Koriander

Zubereitung

Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser verrühren. Mehl in eine Rührschüssel sieben und fein in Ringe geschnittene Chilischoten zusammen mit dem Hefe-Wassergemisch, Salz, Olivenöl und klein gehacktem Koriander dazugeben. Danach alles mit der Hand oder Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einemwarmen Ort ca. 40 min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
Danach auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten, in 10 gleich große Stücke aufteilen und zu Kugeln formen. Den Teig nochmals 10 min ruhen lassen und dann zu einem ½ cm dicken länglichen Fladen ausrollen.
Eine Grillpfanne oder andere beschichtete Pfanne erhitzen, die Fladen auf einer Seite mit Olivenöl bestreichen und mit der eingeölten Seite nach unten bei mittlerer Hitze ca. 1-2 min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Jetzt auch die obere Seite mit Olivenöl bestreichen, die Fladen wenden und nochmal ca. 1 min. fertig backen.
Die Naanbrote am besten im Geschirrtuch heiß halten und frisch servieren.