



Naan-Brot



Zutaten

- 250 g Mehl
- 30 g Joghurt
- 125 g lauwarmes Wasser
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- etwas Butter

Zubereitung

----- 1 -----
Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen und dann den Joghurt und das Wasser unterkneten.

Den Teig mit einer Folie abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

----- 2 -----
Aus dem Teig 6 Portionen machen.

Jede Portion zu einem Fladen ausrollen und dünn mit Butter bestreichen, dann einmal mit der Butterseite nach außen zusammenklappen und nochmals flach ausrollen.

----- 3 -----
Dann in einer heißen Pfanne ohne zusätzlichem Fett jede Seite ca. eine Minute backen.

