



## Naan-Brot (Rezept aus Indien)

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

250g Weizenmehl

5g frische Hefe

$\frac{1}{2}$  TL Zucker

50ml Wasser

150g Naturjoghurt

$\frac{1}{2}$  TL Salz

Gemahlener Kreuzkümmel

Neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken

25g Butter

Knoblauchzehen

Gehackte Petersilie

Erwachsenen Assistenten

Und so geht's:

1. Zuerst einen Hefeteig herstellen: die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen. Den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen: Joghurt, Salz, Kreuzkümmel und Mehl mit dem Vorteig zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich deutlich vergrößern.
3. Nach der Gehzeit den Teig noch einmal kräftig durchkneten und in kleine Teigkugeln teilen.
4. Die Teigkugeln dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr flach ausrollen.
5. Gib Öl in eine Pfanne und backe die Teigfladen bei mittlerer bis hoher Temperatur von beiden Seiten bis sie dunkelbraune Stellen haben (es können auch Blasen entstehen).
6. Lass die Butter schmelzen und presse den Knoblauch hinein.
7. Bestreiche die Teigfladen mit der Knoblauchbutter und bestreue sie mit gehackter Petersilie. Dazu passt Joghurtdip.

Guten Appetit!! 😊