

Naan-Brot aus der Pfanne



Das Naan-Brot schmeckt nicht nur zu indischen Currys sondern auch zu Gegrilltem (es kann dann in einer Pfanne über den Kohlen gebraten werden), zu Eintöpfen, als Sandwich oder zu Gulasch und Schaschlik.

Rezept ergibt 9-10 Brote

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--------------------------|---|
| 350 g Mehl | in eine Schüssel sieben |
| 1 Pck Trockenhefe | zugeben |
| 1 ½ Teel flüssiger Honig | über die Hefe geben. Mit |
| 160 ml lauwarmen Wasser | aufgießen. Mit einem Löffel den Honig im Wasser auflösen. Die Hefe gehen lassen, bis sie blubbert. Anschließend |
| 100 ml Naturjoghurt | zugeben. Mit |
| 1 guten Prise Salz | würzen. |

| | |
|---|--|
| <p>1 ½ Eßl weiche Butter oder Margarine</p> | <p>zugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte sehr weich und klebrig sein. Nun 1 ½ Stunden gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben. Mit einem Teighorn (Spachtel) in ca. 10 -12 kleine Kugeln abteilen. Nochmals kurz gehen lassen. 3 Teigkugeln anschließend ½ cm dick mit den Händen ausziehen. In einer Pfanne</p> |
| <p>1 Teel Butter</p> | <p>schmelzen und das Naanbrot von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei immer wieder den Deckel auflegen, damit das Brot schön aufgeht. Wenden und auch die andere Seite goldbraun braten. Vorgang wiederholen, bis alle Brote gebacken sind.</p> |