

NAAN

1,5 dl Milch
15 g Hefe
1/2 Tl. Zucker
150 g Joghurt
1 Ei
2 El. Öl
500 g Weizenmehl
1 Tl. Salz
1 Tl Backpulver

lauwarm erwärmen
in einem Schälchen zerbröckeln
darüber streuen, 0,5 dl Milch darüber giessen,
10 Min. stehen lassen
alles zusammen mit der übrigen Milch verquirlen

in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine
Mulde drücken
die Joghurt- und die Hefemischung dazugeben,
alles zu einem Teig
verrühren und gut durchkneten, in eine Schüssel
geben, mit einer Folie abdecken, Teig langsam
aufgehen lassen, am Ende sollte er sich
verdoppelt haben.

Den Backofen auf 225° vorheizen

Den Teig nochmals durchkneten, in 10 Portionen
teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu
länglichen Fladen ausrollen (knapp 1cm dick).

Ein Backblech mit Baktrennpapier belegen, 3-4
Fladen darauflegen und im Ofen in c a. 6 Min.
hellbraun backen, wenden und weitere 3-4 Min.
Backen.

Fertige Brote locker in ein Geschirrhandtuch
einschlagen und warm halten.

