



## Naan Brot - Indisches Fladenbrot

### Zutaten

- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- 2 EL Zucker
- 1 large Trockenhefe
- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 150 g Naturjoghurt, 1,5% Fett

### Zubereitung

1. Milch mit Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel verrühren. Achtung: Die Milch sollte lauwarm sein!
2. Weizenmehl, Salz, Rapsöl und Naturjoghurt mit der Milch-Hefe-Mischung verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, in gleichgroße Kugeln (jeweils eine pro Portion) teilen und mit den Fingern rund ausbreiten. Durch das Ausbreiten mit den Fingern, bekommt der Teig seine typische Form.
4. Eine beschichtete Pfanne auf höchster Stufe heiß werden lassen und die Fladen darin ohne Fett von beiden Seiten vorsichtig bräunen. Das Naan Brot warm servieren oder im Backofen warm halten. Dazu passt ein leckeres Gemüse-Curry oder ein Eintopf.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	69 g
Energie	369 kcal
Fett	5 g
Protein	11 g

🕒 29 Minuten

⊕ 6 Portionen