Fladenbrot aus Weizenmehl
Naan

Diese mit Treibmittel zubereiteten Brotfladen werden in Indien seit der Zeit der Mogul-Herrscher gebacken - traditionell, indem man die ausgerollten Teigstücke an die heiße Innenwand eines mit Holzkohle befeuerten Tandoor-Ofens drückt. Man kann Naan aber auch in einem gewöhnlichen Backofen backen. Dieses Rezept ist speziell für den Backofen entwickelt. Wichtig ist, dass Sie den Backofen und das Backblech lange genug auf der höchsten Temperaturstufe vorheizen.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Weizenmehl
1 TL Puderzucker
1 Prise Salz
30 g Butter
3 EL Milch
200 g Joghurt
1 EL Ei(er)
1 Hefe

Naan

Vorbereitung
Die Butter zerlassen, das Ei schlagen. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Wenn man Trockenhefe verwendet, wird auch diese unter das Mehl gemischt. (Frische Hefe wird in etwas Milch aufgelöst und in die Mitte des Mehls gegeben, mit ein wenig Mehl vermischt und zum Gehen stehen lassen). Milch und Joghurt werden erwärmt, die Hefe (Frischhefe), Butter und das Ei darunter gemischt. Nun wird eine Vertiefung in das Mehl geformt und die Milchmischung in Etappen hineingegeben. Nach jeder Zugabe gut mischen. Sollte die Teigmasse zu klebrig sein, gibt man noch ein bisschen Mehl dazu. Nun den Teig ca. 15 Minuten kneten, bis er weich und geschmeidig ist. Mit einem feuchten Tuch zudecken und zur Seite stellen, bis er zu doppelter Größe aufgegangen ist.

Zubereitung
Den Teig in 2 Stücke oder Portion teilen, zu Kugeln formen und abermals 15 Minuten gehen lassen. Nun die Kugeln ausrollen (ca. 4 mm) dick. Die Fladen mit zerlassener Butter bestreichen (man kann noch einige Körner "Lengkuas" = schwarzer Zwiebelsamen darauf streuen). Bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 10 Minuten backen. Heiß servieren. Naan kann auch kalt gegessen werden, es

© 2025 coquina.de

sollte aber noch frisch sein. Es schmeckt hervorragend zu Currygerichten.

© 2025 coquina.de