Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Beilagen / Backen / Kinder / super schnell /

Naan Brot

Dieses Brot ist so schnell und leicht zubereitet, dass man es gut und gerne mal schnell zwischendurch in die Pfanne hauen kann. Ich liebe es zu Currys, zu Shakschuka oder auch einfach mit einem Dip zusammen. Hummus passt natürlich hervorragend, aber auch mein Pesto Rosso ist hierzu nicht zu verachten.

Am besten schmeckt es frisch und heiß aus der Pfanne und mit etwas flüssiger Butter bestrichen. Anschließend kann man sofort losdippen oder es einfach so verputzen.

Zutaten für ca. 4 Stück

- 100 ml - warme Milch
- 0.5 TL - Trockenhefe
- 300 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 120 gr - griechischer Joghurt
- 1 Prise - Salz
- 4 EL - Butter

Zubereitung:

1. Die Hefe in die warme Milch rühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Hefe-Milch und den Joghurt dazugeben und den Teig mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes für etwa 3 Minuten zu einer homogenen Masse verkneten.
3. Den Teig anschließend für mindestens eine Stunde, an einem warmen Ort, ruhen lassen. Der Teig sollte sein Volumen in etwa verdoppelt haben.
4. Die Arbeitsfläche leicht mehlen und den Teig nochmals behutsam kneten (dieses mal mit den Händen!). Die Masse in etwa 4-5 Stücke auteilen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
5. Eine große Pfanne erhitzen und leicht mit etwas Butter einfetten. Jeweils ein ausgerolltes Teigstück zur Zeit in die Pfanne geben und von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun braten - etwa2-3 Minuten pro Seite).
6. Zum Schluss die Butter schmelzen. Mit der geschmolzenen Butter die heißen Naan-Brote einpinseln und nach Belieben verzehren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia