



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

NAANS



Für 10 Stück

ZUTATEN

500 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Weinsteinbackpulver
½ TL Salz
2 EL Zucker
125 ml Milch
1 kleines Ei
2 EL Sonnenblumenöl
150 g Vollmilchjoghurt
21 g frische, zerkrümelte Hefe
etwas Mehl zum Bearbeiten
60 g flüssige Butter zum
Bestreichen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes in 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in der Schüssel mit Gärstufe 1:40 Min. gehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt stehen lassen.

Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Teig zu 10 Kugeln à ca. 85 g formen. Mit dem Nudelholz die Portionen auf ca. 15 cm Ø große Kreise ausrollen.

Beschichtete Pfanne auf dem Induktionskochfeld auf Einstellung 7 erhitzen. Ersten Naan-Fladen hineinlegen und auf Einstellung 5 herunterschalten, pro Seite 2–3 Min. hellbraun garen. Herausnehmen und sofort mit flüssiger Butter bestreichen. Mit den übrigen Fladen genauso verfahren.