



# 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.