

Naan-Brot (5 Personen)

Zutaten:

5 EL	Butter
28 g	Trockenhefe
125 ml	Natur-Joghurt
3-4 Stk.	Knoblauchzehen
600 g	Mehl
0.5 dl	Olivenöl
1.5 dl	Milch
1-2 TL	Salz
0.5 dl	Wasser (nach Bedarf)
0.5 TL	Zucker
1 Bund	Schnittlauch (oder bereits geschnitten)

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz und Zucker mischen
2. Hefe in Milch-Wasser-Gemisch auflösen
3. Beides zusammen geben und zu einem runden und geschmeidigen Teig kneten (darf nicht zu trocken sein).
4. Glasschüssel mit Öl auspinseln, Teig reingeben und ca. 1h bei Zimmertemperatur gehen lassen
5. Butter in Schüssel geben, Knoblauch dazu pressen, salzen und alles gut vermischen (mit Kabel oder Löffel zerdrücken).
6. Umluft-Backofen mit Backblech auf 280 Grad vorheizen (Backblech auf mittlere Schiene).
7. Teig nach Ruhezeit in ca. 4-5 cm grosse Kugeln formen, diese oval auf ca. 20 cm ausrollen und mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben
8. Teig auf das vorgeheizte Backblech legen, ca. 1-2 Min. backen bis der Teig schön aufgeht, dann wenden und 2. Seite auch noch kurz backen.
9. Naan-Brote herausnehmen, mit Knoblauchbutter bestreichen, geschnittener Schnittlauch drauf streuen und heiss servieren.