| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 120 Min. | ganzjährig | Indien |

# NAAN-BROT

Rezept: Brot: 100 Rezepte. Parragon, o. J. - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das runde Fladenbrot wird an den Wänden hängend im Tandur-Ofen gebacken. Es wird in Süd- und Zentralasien zu heissen Speisen serviert.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 850 g | Weizenmehl, Typ 550 | 3.5 dl | Wasser, lauwarm |
| 1 EL | Backpulver | 1 | Ei, verquirltes |
| 1 TL | Zucker | 4 EL | Ghee, zerlassene |
| 1 TL | Salz | 1 Bd | Koriander |

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel sieben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken. Wasser und Ei kräftig zu einer glatten Mischung verrühren. Diese portionenweise in die Vertiefung der trockenen Zutaten geben und nach und nach mit den Fingern zu einem festen Teig mischen. Zu einer Kugel formen, abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer leicht mit Ghee (geklärte Butter) eingefetteten Arbeitsfläche zu einem dicken Fladen ausrollen. Mit dem zerlassenen Ghee bestreichen und dieses einkneten. Den Teig in zehn gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, abdecken und 1 Std. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf mindestens 230° C vorheizen.
3. Den Teigroller leicht einfetten und die Teigkugeln 3 mm dünn in Form von länglichen Tropfen ausrollen. Zwei Backbleche einfetten und die Teigfladen darauflegen. Im vorgeheizten Ofen 5-6 Min. backen, bis die Naan-Brote goldbraun sind und sich leicht aufgebläht haben. Sofort mit Koriander garniert servieren.