



**Bregenz 2014**

## **Indisches Naanbrot**

**Zutaten** für ca. 7 Naan Brote:

- 500 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 2,5 EL Zucker
- 35 g Frischhefe
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 ml Joghurt
- 1 Ei (mittel)
- 1/2 TL Salz
- etwa Öl für die Pfanne (beschichtet)
- etwas Mehl fürs ausrollen
- 
- Wasser
- 1 TL Zucker
- Hefe
- auflösen

Den Joghurt etwas cremig rühren und auch das Ei verquirlen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und das Salz sowie das Backpulver untermischen. 2 EL Zucker, das Öl, und die Hefemischung, den Joghurt, und das Ei dazugeben. Gute 10 Minuten kneten bis der Teig geschmeidig ist. 1/4 TL Öl in eine große Schüssel geben und den Teig darin herumrollen und zu einer Kugel formen. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sich in der Zeit etwa verdoppeln.

Anschließend noch mal kneten und 6 Portionen abtrennen. Jede Portion zu einer Kugel formen und mit Abstand auf ein großes Brett setzen und mit einem Tuch abdecken. Nochmal rund 15 Minuten gehen lassen.

Dann eine beschichtete und hitzebeständige Pfanne sehr stark erhitzen, evtl. ein klein wenig mit Öl ausreiben. Parallel dazu jeweils eine Portion auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Den ausgerollten Fladen in die heiße Pfanne legen. Es bilden sich dann direkt Blasen. Sobald die Unterseite eine schönen Farbe angenommen hat wenden. Wichtig, unbedingt dabei bleiben damit die Fladen nicht zu dunkel werden.