

# Indisches Naan-Brot

## Hefeansatz:

1,5	TL	Tockenhefe oder 12 g frische Backhefe
1	TL	Zucker
250	ml	Wasser (35°C)

## Hefeteig:

130	g	Weizenvollkornmehl
375	g	Weizenmehl Type 550
		Hefeansatz (sh. Teilrezept)
10	g	Salz
2	EL	Naturjoghurt
80	g	flüssige Butter



## Außerdem:

Weizenmehl Type 550, zum Arbeiten  
70 g flüssige Butter, zum Bestreichen

Backtemperatur: 250 °C (Ober-/Unterhitze), am besten mit Backstein  
Backzeit: 5 – 8 Minuten

## Zubereitung:

Rechtzeitig den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Am besten einen Backstein oder ersatzweise ein leeres Backblech mit aufheizen.

Die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser (35 °C) verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Mehle, den Hefeansatz, das Salz, den Naturjoghurt und die flüssige Butter in die Rührschüssel geben. Alles mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten. Den Teig herausnehmen und mit der Hand kräftig weiterkneten, bis dieser geschmeidig wird und nicht mehr klebt. Dann dünn mit Weizenmehl bestäuben und mit Folie bedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten, in 8 Portionen teilen und leicht rund formen. Die Teigkugeln mit Folie abdecken. Je 2 Teigkugeln auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu dünnen, ovalen Fladen ausrollen. Die Teigfladen nebeneinander auf eine Lage Backpapier legen und auf den vorgeheizten Backstein oder auf das heiße Blech gleiten lassen.

Die Teigfladen etwa 5 – 8 Minuten backen, bis sich diese an mehreren Stellen braun färben. Die Naan-Brote herausnehmen und noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln. Dann auf einem Kuchengitter aufeinanderstapeln, mit einem Tuch abdecken und so warmhalten. Mit den restlichen Teigportionen ebenso verfahren.

Tipp: Naan-Brot schmeckt am besten lauwarm zu indischen Currys, aber auch zu vielen Dips und herzhaften Brotaufstrichen. Für eine würzigere Variante die Brote noch heiß mit Knoblauchbutter bestreichen!

