

NAAN BROT – INDISCHES PFANNENBROT



Indisches Brot – schnell gemacht in der Pfanne.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

ZUBEREITUNG

Verrühre Mehl, Backpulver und Salz. Vermische Zucker, Trockenhefe und Wasser. Verquirlle Milch und Joghurt mit einem Schneebesen. Gebe nun alle Zutaten, auch das Öl, mit zum Mehl und verknete sie in 5-7 Min. zu einem glatten Teig. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 30-60 Min. gehen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Hacke inzwischen die Chilis und die Knoblauchzehe in feine Würfel.

Teile den Teig in 8 Portionen ein und forme diese zu Kugeln. Lasse die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche abgedeckt für 15 Min. ruhen. Forme sie anschließend mit den Händen zu flachen Fladen.

Erhitze eine Pfanne und lege einen Teigfladen hinein. Bestreue ihn mit Chili- und Knoblauchwürfeln und bräune die Unterseite so lange, bis das Brot Blasen wirft. Wende es anschließend und gare es in ca. 1 Min. fertig.

Bestreiche es mit der zerlassenen Butter und serviere es warm.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **2 TL** Zucker
- ☐ **1 TL** Trockenhefe
- ☐ **2 EL** Wasser
- ☐ **100 ml** Milch
- ☐ **150 ml** Joghurt (3,5 %)
- ☐ **2 EL** Sonnenblumenöl

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- ☐ **40 g** Butter (flüssig)
- ☐ **2** Chilis
- ☐ **2** Knoblauchzehen