

Naan-Brot

für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 ml Wasser - lauwarm
- 1-2 TL Salz
- 2 EL Öl

Zubereitung:

- das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen
- das Öl und das Wasser hinzugeben und zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten
- den Teig in 6 gleiche Teile aufteilen, kleine Kugeln formen und etwas ruhen lassen
- auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 mm dünnen Fladen ausrollen
- eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und jeweils 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten backen

Naan isst man in Indien als Beilage vom Frühstück bis zum Abendessen und vor allen Dingen isst man es warm. Zum Frühstück gerne auch mit Butter oder Honig bestrichen.

