

## INDISCHES FLADENBROT (NAAN)

### Zutaten

- \ 500g Weizenmehl Type 1050
- \ 5g frische Bio-Hefe
- \ 10g Zucker
- \ 10g Salz
- \ 250ml Milch
- \ 100g Joghurt
- \ 20ml Rapsöl
- \ 2 Esslöffel Schwarzkümmel (Nigella)
- \ Ghee oder Butterschmalz

### Zubereitung

Die Hefe mit etwas Wasser auflösen. Mit dem Mehl, Zucker, Salz, Milch und Joghurt zu einem geschmeidigen Teig verkneten, das Rapsöl und den Schwarzkümmel erst zugeben, wenn der Teig sich schon deutlich zu formen beginnt.

Abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa sechs Stunden gehen lassen, das Teigvolumen sollte sich verdoppeln.

Dann den Teig noch einmal mit den Händen kneten und in sechs Kugeln teilen. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, dann zu 5mm dicken Fladen ausrollen, die so groß wie Ihre Pfanne sind.

Etwas Ghee in der Pfanne sehr heiß werden lassen, dann die Fladenbrote von beiden Seiten etwa 5 Minuten braten, bis sie stellenweise gebräunt sind.

Am besten schmecken die Naans lauwarm.

