

Naan **(Hefebrot aus der Pfanne)**

Zutaten (für 4 kleine Fladen):

1 TL Trockenhefe
1 TL Zucker
50 ml lauwarmes Wasser
200 g Weizenmehl (Typ 550)
1 TL Salz
½ TL Backpulver
1 EL Öl
etwa 3 EL Joghurt (= 100 g)

Ghee (Butterschmalz) für die Pfanne

Zubereitung:

Hefe und Zucker in das Wasser rühren und 15-20 Minuten stehen lassen, bis die Flüssigkeit zu schäumen beginnt.

Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und gut vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefemischung hineingeben und etwas mit dem Mehl vermengen. Dann das Öl und den Joghurt hinzufügen und alles etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Es sollte ein glatter geschmeidiger Teig entstehen.

Die Teigkugel in eine geölte Hefeteigschüssel geben, im Öl rundum wenden und mit dem Deckel verschliessen. Wenn Sie keine derartige Schüssel haben, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken oder ihn in eine eingeölte Plastiktüte geben.

Den Teig 2-3 Stunden an einem warmen Ort bis zu doppeltem Umfang gehen lassen, ihn dann nochmals 1-2 Minuten durchkneten und in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit einem Tuch abdecken.

Die Kugeln nacheinander in wenig Mehl dünn ausrollen und in einer heißen Pfanne mit etwas Ghee braten. Wenn der Fladen Blasen wirft, ihn wenden und kurz weitergaren. Eventuell noch etwas Ghee hinzufügen.

Bis zum Verzehr können die schon gebackenen Fladen im Backofen oder in Alufolie gewickelt warmgehalten werden. Sie schmecken auf jeden Fall warm am besten.

Die Fladen werden normalerweise trocken gegessen, um Saucen oder Eintöpfe aufzutunken, sie können aber nach dem Braten auch mit etwas flüssigem Ghee oder flüssiger Butter bestrichen und mit Kräutersalz oder einer indischen Gewürzmischung (Garam Masala) gewürzt werden.

Wir essen auch gerne den scharfen Joghurt-Dip dazu

(s. <http://www.hartkopf-mb.de/Die-Kochseite/1,000000543720,8,1>, dort unter „Scharfer Joghurt-Dip/-Aufstrich“).