

Naan-Brot

Weich, buttrig, zart. Naan-Brot ist der perfekte Begleiter für deine Currys. Durch den Joghurt im Teig wird das indische Fladenbrot besonders luftig und plustert sich beim Backen schön auf. Obwohl traditionell über offenem Feuer gegart, kann Naan auch ganz einfach in der Pfanne zubereitet werden. Bei mir hat es nicht mal Zeit kalt zu werden, bevor ich es schon in allerhand köstliche Dips, Currys und Saucen tunke.



Naan-Brot | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Stück): 320 Gramm Mehl | 125 Milliliter Wasser | 50 Gramm Ghee oder Butter | 150 Gramm Joghurt | 1 Teelöffel Schwarzkümmel | 2 Teelöffel Zucker | 2 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Backpulver | 7 Gramm Trockenhefe



Naan-Brot | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Lauwarmes (auf keinen Fall heißes Wasser) mit Zucker und Trockenhefe mischen und 15 Minuten gehen lassen. 2. 25 Gramm Ghee (oder Butter) schmelzen und mit 300 Gramm Mehl sowie den restlichen Zutaten vermengen, dann das Hefegemisch hinzugeben. 3. Teig mindestens zehn Minuten kneten, bis er eine seidige Oberfläche hat. Dann abdecken und eine Stunde gehen lassen. 4. Teig in acht gleich große Kugeln teilen und nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. 5. Teigkugeln zu Teigfladen ausrollen und in einer sehr heißen Pfanne oder auf dem Grill nacheinander ohne Fett circa zwei bis drei Minuten von jeder Seite ausbacken. 6. Restliches Ghee schmelzen und die Naanbrote damit bestreichen.

Hierzu passt hervorragend: [Butter Chicken](#) oder [Chicken Ginger](#)!
Du magst mein Naan-Brot? Dann probier auch mein Rezept für [Indisches Roti](#) und entdecke weitere [indische Rezepte](#)!

Nährwerte/Portion: 226 Kalorien | 7,9 Gramm Fett | 32,9 Gramm Kohlehydrate | 8,2 Gramm Eiweiß