



Zeitaufwand: **25–30 Minuten**
(zzgl. **Ruhezeit 1–2 Stunden**)

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **2 Schüsseln, Backblech oder Pizzastein**



1. In einer kleinen Schüssel die Zutaten (★) vermischen. Etwa 5–10 Minuten ruhen lassen um die Hefe zu aktivieren.
2. In einer weiteren Schüssel die trockenen Zutaten (⊙) vermischen.
3. Den Joghurt und die schaumig gewordene Hefemischung zu den trockenen Zutaten hinzufügen und ebenfalls gut vermischen.
4. Den Teig durch Zugabe von Wasser nach und nach zu einem weichen, aber nicht klebrigen Teig kneten.
5. Öl oder Ghee hinzufügen und den Teig für weitere 5–6 Minuten kneten, bis er glatt ist.
6. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 bis 2 Stunden ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
7. Nach dem Aufgehen den Teig leicht zusammendrücken, um die Luft herauszulassen und 6–8 Kugeln formen.
8. Jede Kugel mit einem Nudelholz zu einer 0,5 cm dicken ovalen Form ausrollen.
9. Den Ofen auf 250°C vorheizen und ein Backblech oder einen Pizzastein darin erhitzen.
10. Das ausgerollte Naan auf das heiße Blech oder den Pizzastein legen und etwa 1–2 Minuten von jeder Seite backen, bis es sich aufbläht und goldene Flecken hat.

Für 6–8 kleine Brote

- 2 Tassen Mehl ca. 300 g (⊙)
- ½ Tasse Joghurt ca. 100 g
- ½ Tasse warmes Wasser ca. 100 ml (★)
- 1 TL Zucker (★)
- ½ Hefewürfel frisch oder 7 g Trockenhefe (★)
- ½ TL Salz (⊙)
- ½ TL Backpulver (⊙)
- ¼ TL Natron (⊙)
- 2 EL Öl oder Ghee
- Koriander, Knoblauch (optional dem Teig dazu geben)