

# **Naan - Indisches Brot**

Indien-Nepal-Abende im März/April 2005  
bei mir

FOTO  
noch nicht vorhanden

## **ZUTATEN für 9 Brote**

150 ml Milch  
2 TL Zucker  
15 g frische Hefe  
500 g Mehl  
Salz  
1 TL Backpulver  
4 EL weiche Butter  
150 g Vollmilchjoghurt  
1 Ei  
Öl für das Backblech

## **ZUBEREITUNG**

Die Milch lauwarm erwärmen. 1 TL Zucker, die Hefe und die Milch in eine Schüssel geben und gut verrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben. ½ TL Salz und das Backpulver hinzugeben und untermischen. Den übrigen Zucker, die Milch mit der Hefe, die Butter, den Joghurt und das Ei nach und nach darunter rühren.

Kräftig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Öl einfetten. Den Teig erneut durchkneten und in 9 Kugeln formen. Die ersten 2-3 Kugeln auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu tropfenförmigen Naans (5-8 mm dick, 25 cm lange, 13cm breit) ausrollen.

Die Naans auf das Backblech legen, sofort in den Backofen geben und in 6-8 Minuten hellbraun backen.

Die fertigen Brote in eine saubere Stoffserviette einschlagen. Das Brot am besten heiß servieren.

In Nord-Indien isst man mehr Brot als Reis. Aus diesem Grund gehört Naan oder Chapati zu einem nordindischen Essen dazu.

Da mir bei meinen Dia-Abenden das Zubereiten der frischen Naans zu aufwändig war, kommt hier ein "Geheim-Tipp": Bei Norma gibt es Naan zum Aufbacken zu kaufen. Es gibt eine neutrale und eine Knoblauch-Koriander-Variante: Ziemlich lecker!