

Zutaten für 6 Personen:

Dampfel:

10 g Germ
½ TL Zucker
100 ml Milch, lauwarm
Mehl, glatt zum Stauben

Teig:

250 g Mehl
100 g Naturjoghurt
½ TL Salz
½ TL Backpulver

Butter oder Ghee ZUM SERVIEREN

Herstellung:

1. Dampfel: Germ in eine Kaffeetasse bröseln, Zucker und lauwarme Milch hinzugeben, glattrühren, mit etwas Mehl bestäuben und an einen warmen Ort ca. 5-8 Minuten gehen lassen.
2. Das Mehl in eine Rührkessel geben, Dampfel, Joghurt, Salz und Backpulver mit einem Knethacken gut (3-5 Minuten) abarbeiten. Mit Folie abgedeckt ca. 25 Minuten, an einen warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel entweder mit den Händen (ähnlich wie eine Pizza) zu einem kleinen Fladen ziehen, der am Rand etwas dicker ist; oder klassisch auf etwas Mehl auswellen.
4. Eine beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen und das erste Naan hineingeben. Nach kurzer Zeit wenden, sobald es Blasen wirft, und von der anderen Seite backen. Vorsicht, die Brote werden schnell zu dunkel! Mit den restlichen Broten ebenso verfahren.
5. Zum Servieren etwas flüssige Butter oder Ghee darüber geben.

