



NAAN-BROT

Für 6 Personen

Zutaten:

250 gr Weissmehl
1 TL Trockenhefe
1 gestr.TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Zucker
75 gr Joghurt
2 EL Margarine
1 dl lauwarmes Wasser
2 EL Margarine flüssig, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:

Das Mehl, die Trockenhefe, das Backpulver, das Salz und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Das Joghurt, das Öl, das Mehl und das Wasser zugeben und mit dem Handrührgerät in 4 min. zu einem weichen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch zudecken und drei Stunden gehen lassen. Nun den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Aus dem Teig, auf bemehlter Arbeitsfläche 6 längliche Fladen auswallen. Im Backofen 6-8 min backen. Danach mit der flüssigen Margarine bestreichen und geniessen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

