



Naan Brot



 *Arbeitszeit: 15 Minuten*

 *Koch- & Backzeit: Ca. 35 Minuten*

 *8 Stück*

 *Schwierigkeit: Einfach*

Zutatenliste

Zutaten

- 500g la farina 14
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 TL Trockenhefe
- 300ml lauwarme Milch
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Ei

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in der warmen Milch auflösen und zur Mehlmischung hinzufügen. Öl und Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

Den Teig in 8 gleich große Teile teilen und jedes Stück zu einer ovalen Form ausrollen. Eine Pfanne erhitzen und die Naan-Brote einzeln von beiden Seiten goldbraun backen. Die Naan-Brote warm servieren, eventuell mit etwas Butter bestreichen.

