

REGIONAL & HANDGEMACHT

Pinkes Naan Brot

Zutaten

für 7 mittelgroße Brote

300 g Weizenmehl
(Typ 405 oder 550)
2 gestr. TL Trockenhefe
2 EL lauwarmes Wasser
1 gestr. TL Zucker
120 g Naturjoghurt
1 EL Leinöl oder Olivenöl
1 TL Salz
100 ml Rote Bete Saft



Zubereitung

Zuerst die Hefe mit Zucker fünf Minuten in lauwarmen Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und das Hefe-Wasser hineingeben. Joghurt und Öl zufügen und die Zutaten kurz mit einem Esslöffel verrühren.

Jetzt Salz und Saft zugeben und alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen. Auf einer bemehlten Fläche in sieben Teiglinge teilen, diese oval ausrollen, dabei mehrfach wenden. Unsere Naan Brote waren etwa 3 mm dünn, der Rand war ein klein wenig dicker.

Die Naan Brote im vorgeheizten Ofen bei 250 °C Ober- und Unterhitze etwa vier Minuten von der einen Seite backen, einmal wenden, eine Minute von der anderen Seite backen. Das Brot kann sich dabei aufblähen (das ist richtig so!) und wirft idealerweise Blasen. Wenn es leicht anbräunt, das Naan Brot aus dem Ofen nehmen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit (ohne Back- und Gehzeiten): 10 Minuten / reine Backzeit: etwa 5 Minuten / Backtemperatur: 250 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Aufbewahrt in einem Brotbeutel, schmeckt das Brot auch am zweiten Tag aufgewärmt oder kalt köstlich.