



Naan Brote

glutenfrei



Zutaten für 5-6 Brote:

- Naan** Für das Naan Brot zunächst den Teig ansetzen. Hierfür warmes Wasser mit Zucker, Salz und Hefe mischen und 10 Minuten stehen lassen.
- 350 g Weizenmehl (glutenfrei: 300 g Reismehl)
 - 50 g Tapiokamehl
 - ½ TL Salz
 - 1 Msp. Backpulver
 - 3 TL Zucker
 - 2 1/2 TL Trockenhefe
 - 75 g Joghurt
 - 40 g Butter
 - 2 Eier
 - ca. 170 ml warmes Wasser
 - Kokosöl für die Pfanne
- Anschließend die geschmolzene Butter, die verquirlten Eier und restlichen Zutaten hinzugeben und kräftig kneten. Den Teig dann in einer abgedeckten Schale an einen warmen Ort stellen.
- Nach mindestens 30 Minuten den Hefeteig hervorholen, erneut kneten und in vier Stücke teilen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Teigstücke auf einer bemehlten Fläche 1/2 cm dick ausrollen und nacheinander in die heiße Pfanne legen.
- Von beiden Seiten etwa 1 – 2 Min ausbacken. Wenn die Teigstücke sich aufblähen, kann man sie wenden. Die Naan Brote bis zum Verzehr in ein Handtuch einwickeln. Tomatensuppe auf Teller geben, Naan dazu reichen und mit dem grünen Teil der Lauchzwiebeln garnieren. Besonders lecker schmecken die Naan Brote, wenn man nach dem Backen auf dem heißen Teig ein Stück Butter mit Kräutern zerlaufen lässt.