

INDISCHES NAAN-BROT



Zutaten für ca. 6-8 Stück :

500g Mehl
150 lauwarme Milch (möglichst 3,8%)
3 EL Zucker
1 TL Backpulver
2-3 EL Öl
2 TL Trockenhefe
150g Joghurt, luftig bzw. leicht aufgeschlagen
1 Ei, ebenfalls aufschlagen

Zubereitung :

Die Milch mit der Hefe und dem Zucker stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
Die restlichen Zutaten mischen, die Milch untermischen und alles gut mixen.
Den Teig ca. eine Stunde gehen lassen, dann noch einmal durchkneten und Kugeln formen. Pro Brot eine...
Eine Pfanne extrem heiß werden lassen und mit ganz wenig Öl bestreichen.
Die Teigkugeln auf Mehl ganz dünn ausrollen und auf die Pfanne legen. Zuschauen... Fertig.



...ein Rezept von www.Mulpi.net...