

## NAAN (FLADENBROT)

Für ca. 7 Stück

### Zutaten:

150 g Milch

100 g Wasser

10 g Zucker

0,5 Würfel Hefe, frisch

1 TL Ghee (oder Bratbutter)

500 g Weissmehl

150 g Naturjoghurt

1,5 TL Salz

1 Bratpfanne + 1 TL Ghee zum Braten

### Zubereitung:

1. Milch, Wasser, Zucker, Hefe und Ghee in den Mixtopf geben, **3 Minuten / 37° / Stufe 1** wärmen.
2. Mehl, Joghurt und Salz zugeben und **4 Minuten / Teigstufe** kneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und ums Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde)
4. Den aufgegangenen Teig in ca. 7 gleich grosse Stücke teilen, flachdrücken und zu Fladen formen.
5. Eine Bratpfanne mit wenig Ghee warm werden lassen.
6. Jeweils 4 Fladen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze beidseitig backen.

Tipp: Zu Tzatziki oder Hummus serviert ein Traum :-)