



Naanbrood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

125 gram water (warm maar niet kokend)
7 gram gedroogde gist
2 theelepels blonde suiker
300 gram witte bloem
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel bakpoeder
25 gram boter (gesmolten + 3 eetlepels extra)
150 ml volle yoghurt

Bereidingswijze

- 1.** Giet het water in een kom en strooi hierop de gist en 1 theelepel van de suiker. Meng en laat een kwartier staan.

Meng in een andere, grotere kom de bloem met de rest van de suiker, het zout en het bakpoeder. Maak in het midden een kuiltje en giet hierin de gesmolten boter, de yoghurt en het gistmengsel. Kneed tot een homogeen deeg.
- 2.** Kneed nu gedurende 10 minuten tot het soepel en elastisch is.

Bestrijk een kom met een beetje boter en leg het deeg hierin.
- 3.** Dek af met een theedoek en laat ± 1 uur rijzen op een warme plek, of tot het deeg in volume is verdubbeld.

Verdeel het deeg in zes bolletjes en leg deze op het bebloemde werkvlak. Rol ze langwerpig uit tot de balletjes de vorm hebben van een traan (± 20 cm lang, ± 13 cm breed).
- 4.** Verhit een pan met dikke bodem tot deze gloeiend heet is. Voeg geen vetstof toe.

Leg één naanbroodje in de pan en laat het 3 minuten bakken. Draai om en laat nog eens 3 minuten bakken. Bak zo alle broodjes.
- 5.** Bestrijk ze na het bakken met de extra gesmolten boter.