



# Naanbrood



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	3 Mins 30 Secs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

500 g bloem  
10 g zout  
7 g droge gist  
1 tl bakpoeder  
150 ml melk  
150 g yoghurt  
1 ei  
20 ml zonnebloemolie

Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Het deeg gedurende minstens 1 uur laten rijzen tot het dubbele volume.

De bakplaat in de gaarruimte schuiven. Voorverwarmen.

### Ovenruimte tot 230 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Het deeg in 8 even grote porties verdelen. Ieder stuk op een met bloem bestuifde aanrecht dun, rond of ovaal uitrollen.

De uitgerolde deegstukken stuk voor stuk (2 deegstukken per keer) op de hete bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte leggen. Bakken.

### Put the pastry in

**PizzaPlus 230 °C gedurende 3 Mins 30 Secs**

## Tips

Lekker bij butter chicken.

Voor meer roosteraroma's kan het naanbrood onder de grill worden geroosterd tot het naanbrood donkere vlekken krijgt.

## Accessoires

Bakplaat

