

Naanbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	7 Mins
Stuks	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

plat Indisch brood met knoflook

Deeg

300 g bloem
1 el suiker
1 tl zout
¼ blokje gist (ca. 10 g)
125 ml water
100 g natuuryoghurt
2 el zonnebloemolie

Vormen

bloem voor het uitrollen

Knoflookboter

50 g boter
1 knoflookteen, geperst
3 takjes koriander, gehakt

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, vochtig deeg kneden. Van het deeg een bol vormen.

Ca. 1 uur in een afgedekte kom laten rijzen tot het deeg in grootte verdubbeld is.



Vormen

Het deeg op een royaal met bloem bestuifd werkvlak kort kneden en 4 bollen vormen. Uitrollen tot een ovaal, plat brood van 5 mm dik.

Bakken

Schuif een lege bakplaat op het middelste niveau erin om deze voor te verwarmen. Verwarm de ovenruimte met PizzaPlus voor op 230 °C.
Leg de platte broden zo snel mogelijk op de hete bakplaat zodat er zo min mogelijk warmte verloren gaat en laat 7 minuten bakken.

Knoflookboter

De boter met de knoflook in een kleine pan smelten en kort aan de kook brengen. De pan van het vuur nemen en de koriander toevoegen.

Opdienen

De naan nog warm met de knoflookboter bestrijken.

Gaarstappen

Plaat erin schuiven om voor te verwarmen.
Ovenruimte tot 230 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen
Voorverwarmen afgesloten. Gerecht op de hete plaat plaatsen.
PizzaPlus 230 °C gedurende 7 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 26.01.2022

