



Naan

Opskrift af V-ZUG Ltd



| | |
|------------------|-------------------------------|
| Tilberedning | 30 Min. |
| Hviletid | 1 Timer |
| Tilberedningstid | 7 Min. |
| Styk | 4 |
| Apparat | CombairSteamer V2000 fra 2021 |

Indisk fladbrød med hvidløg

Dej

300 g hvedemel
1 spsk sukker
1 tsk salt
¼ terning gær (ca. 10 g)
125 ml vand
100 g yoghurt naturel
2 spsk solsikkeolie

Formning

mel til udrulning

Hvidløgssmør

50 g smør
1 hvidløgsfed, presset
3 kviste koriander, hakket

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, fugtig dej i en skål. Form dejen til en kugle.
Lad dejen hæve til det dobbelte i ca. 1 time i en skål.





Formning

Drys godt med mel på en arbejdsplade, ælt dejen kortvarigt, og form den til 4 kugler. Rul hver kugle ud til en 5 mm tyk, oval flade.

Bagning

Sæt en tom bradepande på midterste hylde til forvarmning. Forvarm ovnen med PizzaPlus til 230 °C.

Anbring fladerne så hurtigt som muligt i den varme bradepande, så varmen ikke går tabt, og bag dem i 7 minutter.

Hvidløggsmør

Smelt smørret sammen med hvidløg på en lille pande, og giv det et kort opkog. Tag det af kogepladen, og bland koriander i.

Anretning

Smør hvidløggsmørret på naan-brødet, mens det er varmt.

Tilberedelsestrin

Skub panden ind til forvarmning.

(For)varm ovnrummet til 230°C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Læg brødene i den varme pande.

PizzaPlus 230°C i 7 Min.

Tilbehør

Bradepande

