Naan

Opskrift af V-ZUG Ltd



Indisk fladbrød med hvidløg

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

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.

Hvidløgssmør

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 hvidløgssmørret 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

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023