

# 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 bestuift 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

