



## Naan-Brot



**Dauer**  
90 Minuten



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
3

### Zutaten

150 g	Dinkelmehl 1050 oder Dinkelvollkornmehl	½ EL	Olivenöl
60 g	warmes Wasser	30 g	Naturjoghurt
5 g	Hefe	½ TL	Meersalz
1 TL	Dattelsucker		

### Beschreibung

Dieses Pfannenbrot wird traditionell zum Dal gegessen. Es passt aber auch gut zu Dips oder anderen Eintöpfen.

### Zubereitung

Die Hefe im warmen Wasser auflösen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit den Händen oder in einer Küchenmaschine den Teig 5 Minuten lang kneten und dann abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen. Nach der Ruhezeit in Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jedes Stück zu einem 0,5 cm dicken ovalen Fladen ausrollen. Eine Pfanne (mit oder ohne Oliven-öl) erhitzen. Jedes Naan-Brot etwa 2 Minuten lang ausbacken. Dann wenden und weitere 2 Minuten goldbraun ausbacken. Nach Belieben können dem Brotteig Knoblauch oder Kräuter beigemischt werden.

