



Naan Brot mit Sauerteig

Zutaten (für ca. 10 Naan):

- 535g Mehl T550
- 50g Weizenvollkornmehl
- 12g Salz
- 45g Zucker
- 150g Anstellgut, alt aus dem Kühlschrank
- 130g Joghurt mit mind. 3,5% Fettgehalt
- 100g warmes Wasser
- 1 Ei

Topping:

- 2 EL geschmolzene Butter zum Bestreichen
- Optional: Gehackte Petersilie oder Koriander

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und entweder per Hand oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine so lange miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort (z.B. Backofen mit 26-28°C) für ca. drei Stunden reifen lassen. Nach jeweils einer und zwei Stunden den Teig dehnen und falten. Am Ende der Gärzeit sollte sich der Teig um ca. 40 % vergrößert haben.

Den Teig in ca. 60-70g Stücke teilen, diese rundformen und für weitere 30 abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit jede Teigkugel zu einem Kreis ausrollen und nacheinander in einer sehr heißen von beiden Seiten (ca. 1-2 Minuten je Seite) ausbacken. Der Teig plustert sich dabei stark auf und fällt nach dem Wenden wieder zusammen. Nach dem Wenden die obere Seite mit geschmolzener Butter bestreichen. Wenn fertig ausgebacken mit der oberen Seite nach unten auf einen Teller legen und nun auch die andere Seite mit Butter bestreichen. Mit allen Naans so verfahren und auf einem Teller stapeln. Währenddessen mit einem Tuch abdecken, damit sie warm bleiben.