

Naan-Brot**Für 4 Portionen****Zutaten**

20 g	frische Hefe
1 EL	Zucker
60 ml	Wasser
400 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 Prise	Chilipulver
1	Ei
60 ml	Milch
100 g	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Für das Naan die Hefe in einer kleinen Schale zerbröseln, Zucker und handwarmes Wasser zugeben und mischen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Chilipulver in eine große Schüssel geben und vermischen.
3. Das Ei mit Milch und Joghurt verquirlen und zur Mehlmischung geben. Das Hefewasser zugeben und alles zu einem glatten Teig vermischen, den Teig gut kneten.
Tipp: Ist der Teig zu flüssig noch etwas Mehl zugeben. Ist er zu trocken, noch 1-2 EL Wasser hinzufügen.
4. Die Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
6. Den gegangenen Hefeteig in 4 Stücke teilen, diese jeweils dünn ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen.
Tipp: Die Teigstücke können in einer mit Butterschmalz erhitzten Pfanne auch von beiden Seiten gebraten und auf diese Weise gebacken werden.