

Zutaten für 6 Fladenbrote:

500 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405er)
1 TL Salz (5 g)
130 ml lauwarmes Wasser
2 TL Zucker (10 g)
10 g Frischhefe (=1/4 Würfel) oder 7 g Trockenhefe (=1 Pkg.)
250 ml cremiges Joghurt auf Zimmertemp.
(kein griechisches oder stichfestes)
2 EL Öl (10 ml)

Zum Bestreichen:

120 g Butter oder Ghee (indisches Butterschmalz)
frische Kräuter nach Wahl (z.B Koriander, Schnittlauch, Petersilie)
1 TL Salz



Zubereitung:

- 1) Verrührt das **Mehl** und **Salz** in einer Schüssel. Löst die Hefe und den **Zucker** im **lauwarmen Wasser** auf. Rührt gut um und gebt die Mischung zum Mehl dazu, zusammen mit dem **Joghurt** und dem **Öl**.
- 2) Verknetet einen kompakten Teig per Hand, oder Küchenmaschine. Ich befette die Schüssel leicht, wende den Teig darin und decke ihn sorgfältig ab. Er braucht ca. 1 Stunde, bis er gegangen ist.
- 3) Danach legt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch, um eine Teigkugel zu formen und wiegt diese ab. Meine war 910 g schwer. Dividiert durch 6, macht das 151 g pro Teigstück. Ihr habt dann 6 gleich schwere Teigstücke, die ihr rundwirkt (kleine Bällchen formt). Legt diese auf eine bemehlte Arbeitsfläche.
- 4) Danach wird jedes Bällchen auf ca. 3-4 mm Dicke ausgerollt (Durchmesser ca. 22 cm). Legt die Fladen auf eine bemehlte Fläche und deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab. Wenn alle Fladen bereit stehen, lasst ihr sie noch 15-20 min gehen.
- 5) In dieser Zeit bereitet ihr die Mischung zum Bestreichen vor. Schmelzt **Butter/Ghee** und fügt **Salz** und frische, gehackte **Kräuter** hinzu.
- 6) Erhitzt eine beschichtete Pfanne zunächst auf höchster Stufe. Danach reduziert ihr die Hitze (bei mir auf Stufe 7-8 von 9). Legt den Fladen hinein, den ihr als erstes ausgerollt habt, da dieser am längsten gegangen ist.
- 7) Lasst den Fladen in der Pfanne stehen, bis ihr an der Oberfläche kleine Blasen entdeckt. Das dauert ein paar Sekunden. Dann wendet ihr ihn mit einem Pfannenwender. Ca. 10-15 Sekunden später wendet ihr wieder. Das macht ihr so lange, bis ihr seht, dass er sich an den Seiten und in der Mitte aufbläst. Zum Schluss bildet er einen Ballon. Das ist ein Zeichen, dass er innen durch ist. Jetzt wendet ihr ihn nur noch so lange, bis er auf beiden Seiten eine schöne Farbe angenommen hat. Nehmt den Fladen aus der Pfanne heraus und legt ihn auf ein Tuch oder einen Teller. Bestreicht ihn sofort mit der vorbereiteten Mischung und deckt ihn ab, damit er weich wird.
- 8) Verfährt auf diese Weise mit allen Fladen und lasst sie vollständig auskühlen. Genießt sie einfach so oder zu einem leckeren Butter Chicken. Das Rezept folgt in Kürze.

Tipps:

- 1) Wenn ihr es eilig habt, verwendet 20 g Frischhefe und lasst den Teig beim ersten Mal nur 30 min gehen.
- 2) Naan auf Vorrat: Ihr wollt eine große Ladung davon zubereiten? Lasst die fertigen Fladenbrote (nicht bestrichen!) vollständig auskühlen. Trennt sie mit Backpapier oder Küchenrolle voneinander und legt sie in einen Gefrierbeutel. Zum Auftauen lasst ihr sie über Nacht im Kühlschrank oder gebt sie für wenige Minuten in die Mikrowelle (zusammen mit einer kleinen Tasse Wasser, damit sie nicht austrocknen). Oder ihr gebt sie bei 180 Grad in den Ofen oder Airfryer für 5-8 min. Danach bestreicht ihr sie mit der Butter-Mischung und sie sind wie frisch zubereitet. Haltbarkeit: frisch ca. 3 Tage, gefroren ca. 4-6 Monate.



NAAN LEPINJE

Sastojci za 6 lepinja:

500 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
1 kašičica soli (5 g)
130 ml tople vode
2 kašičice šećera (10 g)
10 g svježeg kvasca (=1/4 kocke) ili 7 g suhog (=1 pak.)
250 ml kremastog jogurta sobne temp. (ne grčkog ili čvrstog)
2 kašike ulja (10 ml)

Za premazivanje:

120 g maslaca ili ghee (indijski pročišćeni maslac)
svježe začinsko bilje po izboru (npr. korijander, vlasac, peršun)
1 kašičica soli



Priprema:

- 1) U posudi pomiješajte **brašno i so**. U **toploj vodi** otopite **kvasac i šećer**. Dobro promiješajte i mješavinu dodajte u brašno zajedno sa **jogurtom i uljem**.
- 2) Zamijesite kompaktno tijesto, ručno ili pomoću kuhinjske mašine. Posudu malo pomastim, okrenem tijesto nekoliko puta pa prekrijem da naraste. Potrebno mu je oko 45-60 min da nadolže.
- 3) Zatim ga stavite na lagano pobrašnjenu radnu površinu, samo kratko premijesite da dobijete kuglu i da vam se ne lijepi za sto, pa vagnite. Moje je ukupno imalo 910 g. Podijeljeno na 6, to je 151 g po komadu tijesta. Tako ćete dobiti 6 jednako teških komada tijesta, koje oblikujete u lopete. Stavite ih na pobrašnjenu radnu površinu.
- 4) Zatim svaku razvaljajte na debljinu od ca. 3-4 mm (promjer ca. 22 cm). Lepinje stavite na pobrašnjenu površinu i prekrijte čistom kuhinjskom krpom. Kad su sve razvaljane, ostavite ih da nadolaze još jedno 15-20 minuta.
- 5) Za to vrijeme pripremite mix za premazivanje. Otopi **maslac/ghee** i dodajte **so i svježe sjeckano začinsko bilje**.
- 6) Prvo zagrijte tavu na najjačoj vatri. Zatim smanjite vatru (kod mene 7. ili 8. stepen od 9). Prvo u tavu stavljate lepinju koju ste kao prvu razvaljali pošto je najduže nadolazila i tako redom.
- 7) Ostavite lepinju u tavi, dok ne otkrijete male mjehuriće na površini. Traje samo nekoliko sekundi da se pojave, zato je pratite. Zatim je okrenite lopaticom. Otprilike 10-15 sekundi kasnije okrenite je ponovo. Nastavite ovim postupkom, dok ne vidite da počinje da raste i da se pretvara u balon. Kad se potpuno napuhala, to je znak da je i iznutra gotova. Sad je samo okrećite dok ne dobije lijepu boju s obe strane. Izvadite lepinju iz tave i stavite na kuhinjsku krpu ili tanjir. Odmah premažite pripremljenom smjesom i prekrijte krpom kako bi omekšala.
- 8) Uradite to sa svim lepinjama i ostavite da se potpuno ohlade. Uživajte i degustirajte ih onako bez ičega (jer im zaista ništa ne treba koliko su ukusne) ili uz tkzv. Butter Chicken a recept za ovo jelo slijedi uskoro.

Savjeti:

- 1) Ako žurite, koristite 20 g svježeg kvasca i ostavite tijesto prvi put da nadolazi samo 30 minuta.
- 2) Pripremite naan u većoj mjeri: Želite da imate zalihe ovih lepinja? Gotove lepinje (ne premazane!) ostavite da se potpuno ohlade. Odvojite ih pek papirom ili kuhinjskim papirom i stavite u vrećicu za zamrzavanje. Da biste ih odmrznuli, ostavite ih u frižideru preko noći ili ih stavite u mikrovalnu na nekoliko minuta (zajedno sa malom šoljom vode kako se nebi isušile). Ili ih stavite u rernu ili airfryer na 180 stepeni na 5-8 minuta. Zatim ih premažite mješavinom maslaca i začinskog bilja i bit će kao da su svježe. Rok trajanja: svježe oko 3 dana, smrznute 4-6 mjeseci.