

Naanbrød



Ingredienser

- 1,5 dl melk
- 1,5 dl yoghurt naturell
- 15 g gjær, helst fersk gjær
- 1 ts salt
- 1,5 ts sukker
- 0,5 ts bakepulver
- 400 g hvetemel
- smør til steking

Topping

- 1 dl smeltet smør
- 4 fedd hvitløk i syltynne skiver (hvis man liker hvitløk)

Slik gjør du

1. Bland sammen yoghurt og melk i en kasserolle og varm til 37 grader. Rør gjæren ut i væsken. Sikt melet i en bakebolle, tilsett bakepulver, sukker og salt. Hell væsken over i det tørre og kna deigen til den blir smidig, glatt og elastisk. Dekk bakebollen med plastfilm og la deigen heve i minst 2 timer, gjerne mer.
2. Del deigen i 8 like store emner og trill dem til boller. Trykk eller kjevl bollene ut til tynne leiver, ca 5 mm tykke.
3. Varm en stekepanne (en takke kan også brukes) til meget varm. Smør den med litt olje og legg i et naanbrød, to hvis du får plass. Stek kun på en side til brødene blåser seg litt opp og undersiden er gyllen og stekt.
4. Pensle den ustekte siden med smeltet smør og dryss eventuelt over hvitløksskiver. Stek brødene under grill i ovn på maksimal temperatur til de blir pent brune. Følg godt med!