

## Naan – Indisches Fladenbrot

1. Alle Zutaten außer Salz in der genannten Reihenfolge 5 Min. auf niedrigster Stufe kneten.
2. Dann weitere 5 Min. auf zweiter Stufe kneten, bis der Teig glatt und elastisch aussieht (Vorsicht: Maschine nicht überlasten, Teig sehr fest!)
3. Das Salz zugeben und weitere 3-4 Min. auf zweiter Stufe kneten
4. Den Teig mit einer Folie oder einem Deckel abgedeckt 8-24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 Stücke teilen und je einen Teigling auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche setzen, leicht bemehlen zu etwa 2mm dünnen runden Fladen (ca. 20-22cm Durchmesser) ausrollen. Ggf. etwas oval auseinanderziehen.
6. Vorsichtig in eine heiße Pfanne legen. Die Unterseite so lange backen, bis sich an der Oberseite Blasen zeigen und an der Unterseite erste braune Stellen zu sehen sind. Die Fladen wenden und kurz die andere Seite bräunen lassen.

### Zutaten für ca. 6 Fladen:

200g	Wasser (22°C)
50g	Joghurt (5°C)
400g	Emmermehl hell
4g	Frischhefe
8g	Salz

