



## Ingrediënten

\* 450 gr bloem + extra om te bestuiven \* 7 gr gdroogde gist \* 1 theelpl zout \* 1 theelpl fijne kristalsuiker \* 90 gr Griekse youghurt \* 2 eetlps olie \* 30 gr ghee, gesmolten (geklaarde boter) \* sesamzaad, geroosterd

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Basis naanbrood met diverse varianten

Versgebakken naanbrood kan niemand weerstaan. Dit is het recept voor de allerlekkerste naan ever. Moeilijk is het al helemaal niet, Yoghurt maakt het deeg wat dikker en geeft een zachte structuur en vollere smaak. Naanbrood is vooral lekker bij curry

### Hulpmiddelen

Pizzasteen

### Bereidingswijze

- Meng in een kom de gist met de bloem, het zout en de suiker - Voeg 185 ml lauw water, de yoghurt en de olie toe en kneed het deeg 5 minuten tot het glad is - Leg het deeg in een kom en dek af met plastic folie - Laat op een warme plaats ca 1 uur rijzen tot het dubbele volume - Verwarm intussen de oven met pizzasteen voor tot 250 graden - Verdeel het deeg in 6 porties - Rol elk stuk uit tot een ovaal van 10x15 cm - Bestrijk de deeglappen aan beide kanten met wat olie - Bak 1 naan ca. 5 minuten op de pizzasteen tot het mooi gerezen is en licht kleurt - Bestrijk de naan met de ghee en bestrooi met sesamzaad - Houd warm onder aluminiumfolie en bak de rest van de naan.

### Serveertips

Varianten: Voor een zoete of hartige naan rol je elke portie deel uit tot een cirkel van 15 cm Verdeel de vulling erover en hou 1 1/2 cm van de rand vrij Klap de zijkanen over de vulling en druk goed tegen elkaar zodat de vulling goed omsloten is. Ziet er uit als een soort buideltjes Rol nu uit tot ovaal van 12x20 cm, leg ze met de naad naar beneden op de pizzasteen en bak ze een voor een 5 minuten op de voorverwarmde pizzasteen tot ze mooi gerezen zijn en licht kleuren  
Aloo-naan Prak 2 gekookte bloemige aardappels grof, voeg ringetjes toe van 1 groene chilipeper zonder zadjes, 6 eetlpl fijngesneden korianderblad, 1 theelpl komijnzaad, 1 theelpl garam massala. Bestrooi de gebakken naan metgeroosterd komijnzaad in plaats van sesamzaad. Peshwarinaan Meng 120 gr fijngesneden rozijnen met 50 gr fijngehakte amandelschaafsel, 75 gr fijngehakte pistachenootjes en 1 eetlpl rietsuiker. Bestrooi de gebakken naan met een beetje poedersuiker in plaats van sesamzaad. Knoflook-kaasnaan Meng 165 gr paneer (= indiaase zachte kaas) of jonge kaas, 8 eetlps fijngesneden korianderblad en 5 tenen geperste knoflook. Bestrooi de gebakken naan met fijngesneden korianderblas in plaats van sesamzaad.



