



## Dinkel-Naan

Ergibt: 6-8 Naan-Brote

### *Zutaten:*

160 g Dinkelmehl

2 TL Backpulver

130 g Skyr

20 ml Milch, 1,5 % Fett

1 TL Olivenöl

¼ TL Salz

### *Zubereitung:*

1. Mehl, Backpulver, Salz, Skyr, Milch und Olivenöl im Mixer mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 6-8 Stücke teilen (je nach gewünschter Größe) und daraus flache Naan-Brote formen.
2. Die Naan-Brote in einer fettfreien Pfanne nacheinander braten, mittlere Hitze pro Seite ca. 2-3 Minuten, je nach gewünschter Bräune. Am besten noch lauwarm genießen.

**Hinweis:** Man kann das Naan auch gut vorbereiten und kurz vor dem Servieren schnell im Ofen erwärmen. Es lässt sich außerdem wunderbar einfrieren und dann aufgetaut ebenfalls kurz vor dem Servieren schnell im Ofen erwärmen.