



Schnelles Naan-Brot

Ergibt: 6 Naan-Brote

Zutaten:

150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
130 g Skyr
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Skyr im Mixer mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche geben, in 6 Teile teilen und daraus 6 flache Naan-Brote formen.
2. Naan-Brote in einer fettfreien Pfanne nacheinander braten, mittlere Hitze pro Seite ca. 1 1/2 - 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.

