

Recept: Naan brood met look



Zelfgemaakt Indiaas platbrood met knoflook. Heerlijk bij curry's of als bijgerecht. De broodjes worden gebakken in een hete gietijzeren pan voor die karakteristieke goudbruine blaren.



Aantal personen:

8 personen



Tijd:

95 minuten (+ 1 uur rijstijd)



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten:

Voor stuks

<input type="checkbox"/> Kristalsuiker	1 tl		
<input type="checkbox"/> Gedroogde gist	2 tl		
<input type="checkbox"/> Lauw water	120 ml		
<input type="checkbox"/> Tarwebloem	320 g		
<input type="checkbox"/> Zout	1 tl		
<input type="checkbox"/> Volle yoghurt	120 ml		
<input type="checkbox"/> Zonnebloemolie	1 el		
<input type="checkbox"/> Ghee of boter	3 el	gesmolten	
<input type="checkbox"/> look	2 teentjes	zeer fijn gesnipperd	

Bereidingswijze

Deeg Maken en Laten Rijzen

- Roer in een kom kristalsuiker, gist en het lauwwarme water door elkaar.
- Laat 10 minuten staan tot er bubbels ontstaan.
- Roer de tarwebloem en het zout door elkaar in een ruime kom.
- Schenk daar het gistmengsel, de yoghurt en de zonnebloemolie bij en kneed met de hand in 8 minuten tot een soepel deeg. Of gebruik de robot met kneedhaak
- Dek het deeg af met een vochtige theedoek en laat het 1 uur rijzen op een warme plek tot het in volume is verdubbeld.

Deeg Verdelen en Uitrollen

- Verdeel het deeg in 8 gelijke porties en maak er balletjes van.
- Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, dek af met vershoudfolie en laat 15 minuten rusten op een warme plek.
- Smelt de ghee in een steelpan, samen met de uitgeperste lookteentje
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot 8 platte, ovale broodjes van ca. 3 mm dik.

Naan Bakken

- Verhit een gietijzeren pan op hoog vuur.
- Bak de naan in delen 2 minuten tot er goudgele bellen ontstaan en het deeg gaar is. Keer halverwege.
- Bestrijk de gebakken naan aan beide kanten met de gesmolten ghee en serveer direct.

Bereidingstip

Een gietijzeren pan werkt het best voor naan, omdat die heel heet kan worden. Zo kom je het meest in de buurt van de tandoor waarin ze in India worden gebakken en krijgen de broden de kenmerkende donkere blaren. Gebruik een grillpan als je geen gietijzeren pan hebt, of bak de broden 4 minuten op middelhoog vuur in een pan met antiaanbaklaag. Keer halverwege.