

# Naan

## Für 2 Personen

50 ml Milch	1 TL Vanille-Zucker	1 TL Trockenhefe
200 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Schmand, geschlagen	1 Eigelb
Mehl	Butterschmalz	

Milch in eine Schüssel gießen, Zucker, Hefe einrühren, ruhen lassen bis es schäumt; sodann Öl, Schmand und Eigelb untermischen. (Der Vanille-Zucker ist selbstgemacht aus Zucker und Vanille-Schote.)

In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, eine Prise Salz, die Hefemilch mischen und zu einem glatten Teig verkneten; abschließend die Teigkugel mit Sonnenblumenöl bepinseln, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen bis sie sich verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).

Den Teig durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und diese mit einem Tuch bedecken. Jede Kugel mit etwas Mehl dünn ausrollen, in einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz auf einer Seite braten bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in der Pfanne garen.

NN am Freitag, 21. April 2017