

Naan

Naan ca: 8 st

1 pkt färsk jäst (50 gram)

2.5 dl vatten, fingervarmt

2.5 dl naturell yoghurt

7-8 dl dl vetemjöl

1 tsk salt

2 msk olja

2 msk honung

1 ägg

Gör så här:

Lägg in Pizzastenen på ett galler i ugnen
och sätt ugnen på grill 280-300 grader

Smula ner den färska jästen i bunken först och rör ut i fingervarmt vatten.
Lägg sedan i salt

Tillsätt yoghurt, olja, ägg och honung

Blanda i mjölet och knåda till en mjuk och smidig deg.

Låt degen jäsa övertäckt till dubbel storlek (cirka 40-60 min).

Lägg upp degen på bakbord knåda och dela den till 8 delar.

Knåda varje bit någon halv minut och rulla ihop varje degbit till en bulle.

Kavla eller platta ut bullarna till ca 0,5 cm tjocka rundlar

Grädda naan i ugn (300 grader/ grill), grilla dem en i taget på en pizzasten
och grädda naan i 4-6 minuter i mitten av ugnen
tills brödet fått gyllenbrun färg

Serveras med fördel varma