



Zelf naan maken

Zacht, luchtig naanbrood dat je makkelijk zelf bakt. Bestrijk met knoflookboter en je hebt het perfecte brood bij een curry of tajine.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

400 gr bloem
1 eetlepel suiker
50 gr gesmolten boter of ghee
150 gr volle yoghurt
7 gr gedroogde gist
12 cl lauwwarm water
1 theelepel zout
Voor de afwerking:
gesmolten boter + fijngehakte knoflook

optioneel: gehakte koriander

Bereidingswijze

- 1.** Doe de bloem, suiker, gesmolten boter, volle yoghurt, gist, het lauwarme water en het zout in een kom en kneed alles tot een deeg.
- 2.** Kneed het deeg 5 à 10 minuten tot het mooi elastisch is. Het mag een beetje plakkerig zijn; is het echt onhandelbaar, voeg dan wat extra bloem toe.
- 3.** Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek.
- 4.** Verwarm de oven (met een pizzasteen of bakplaat erin) voor op 250 °C.
- 5.** Kneed het deeg na het rijzen nog kort door en verdeel het in 8 stukken. Rol elk stuk op een bebloemd werkblad uit tot een ovale lap van ongeveer een halve centimeter dik.
- 6.** Meng de gesmolten boter met fijngehakte knoflook tot knoflookboter. Bestrijk het deeg ermee en bak elke naan in 6 à 9 minuten goudbruin en gaar.
- 7.** Bestrijk de naans direct na het bakken nogmaals met knoflookboter en bestrooi desgewenst met gehakte koriander. Hou ze warm in aluminiumfolie en eet ze zo vers mogelijk.