

# Indisches Naan



## Zutaten Teig

- 450g Mehl
- 250g Wasser
- 20g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 gehäufte TL Salz
- 2 EL Yoghurt 3,5 %
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zehen Knoblauch

## Zutaten Belag

- etwas Yoghurt 3,5 %
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Den Mixtopf auf Stufe 5 einstellen und den geschälten Knoblauch drauf fallen lassen und mindestens 10 Sekunden zerkleinern.

Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min. bei Knetstufe zu einem geschmeidigen Teil kneten lassen. Falls der Teig zu feucht ist noch ein wenig Mehl dazugeben.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4-8 Teile teilen.

Fladen formen und je nachdem wie dünn man ihn haben möchte auf ein oder zwei Bleche verteilen.

Den Teig für ca. 20 Minuten rasten lassen.

Mit etwas Joghurt bestreichen und mit Pfeffer & Salz würzen.

Bei 200°C auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen und je nach Ofen kann die Backzeit variieren.