

Naan (kurze Teigführung)

Zutaten für 10 Brote:

125 ml	Wasser
125 ml	Milch
20 g	Hefe
500 g	Weizenmehl, Type 550
120 g	Joghurt
5 g	Zucker
8 g	Salz
40 g	flüssige Butter
	Weizendunst für die Arbeitsfläche
	Öl oder Butterschmalz

Zubereitung:

1. Wasser und Milch vermischen, leicht erwärmen und die Hefe darin lösen.
2. Mit den restlichen Zutaten, bis auf die Butter vermischen und in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und etwa 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten. Die Butter nach und nach zugeben und weitere 1 bis 2 Minuten einarbeiten. Es soll eine weicher, glänzender Teig entstehen, der nicht zu sehr klebt. Je nach Zeit, 30 besser 60 Minuten reifen lassen.
3. Den Teig auf einer mit Weizendunst bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleichgroße Stücke teilen und rundschleifen. Abgedeckt etwa 10 bis 15 Minuten entspannen lassen.
4. Die Teiglinge leicht mit Weizendunst bestäuben und behutsam zu ovalen nicht zu dünnen Fladen (1/2-1 cm) ziehen/drücken.
5. Backblech(e) mit wenig Öl oder zerlassenem Butterschmalz bestreichen. Die Teigfladen darauf legen und abgedeckt etwa 15 bis 30 Minuten gehen lassen.
6. Im oberen Drittel unter der Heizspirale (Backofen Grillfunktion) backen. Für 2-4 Minuten auf der ersten Seite, dann wenden und weitere 2-4 Minuten auf der anderen Seite fertig backen. Die Brote sollten hellbraun gebacken sein und weich bleiben.

Naan (lange Teigführung)

Zutaten für 10 Brote:

Vorteig		Hauptteig	
60 g	Weizenmehl Type 550	440 g	Weizenmehl Type 550
120 g	Joghurt	125 g	Wasser
2 g	Hefe	125 g	Milch
		3 g	Hefe
		8 g	Salz
		5 g	Zucker
	Weizendunst für die Arbeitsfläche	40 g	flüssig Butter
	Öl oder Butterschmalz		

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten vermischen und abdecken.

Etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur und weitere 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. **Hauptteig**

Den Vorteig und alle weiteren Zutaten, bis auf die Butter in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und etwa 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen, aber weichen Teig kneten.

Die Butter nach und nach zugeben und weitere 1 bis 2 Minuten einarbeiten.

Der Teig soll sich zum größten Teil vom Schüsselrand lösen.

3. Den Teig abdecken und im Kühlschrank 8 bis 10 Stunden reifen lassen.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen.

5. Den Teig auf einer mit Weizendunst bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleichgroße Stücke teilen und rundschleifen.

Abgedeckt etwa 15 bis 20 Minuten entspannen lassen.

6. Die Teiglinge leicht mit Weizendunst bestäuben und behutsam zu ovalen nicht zu dünnen Fladen (½-1 cm) ziehen/drücken.

7. Backblech(e) mit wenig Öl oder zerlassenem Butterschmalz bestreichen.

Die Teigfladen darauf legen und abgedeckt etwa 15 bis 30 Minuten gehen lassen.

8. Im oberen Drittel unter der Heizspirale (Backofen Grillfunktion) backen.

Für 2-4 Minuten auf der ersten Seite, dann wenden und weitere 2-4 Minuten auf der anderen Seite fertig backen.

Die Brote sollten hellbraun gebacken sein und weich bleiben.