



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf

Beilage

Naan

Zutaten

Für 4 Personen

1	Packung Trockenhefe
1 El	Rohrzucker
1 dl	Wasser
500 g	Halbweissmehl
1 Tl	Salz
1 Tl	Backpulver
1 dl	Milch
1	Ei
1 El	Mandelbutter oder Butter
wenig	Olivenöl
evtl.	Seesamkerne

Zubereitung

1. Hefe und Rohrzucker in lauwarmem Wasser mischen.
2. Mehl, Salz und Backpulver in eine grosse Schüssel geben und in der Mitte eine Grube bilden.
3. Milch, Ei, (Mandel-)Butter und Hefemasse begeben und zu einem Teig verarbeiten.
4. Teig eine Stunde zugedeckt gehen lassen.
5. Aus dem Teig kleine Stücke formen und mit Olivenöl einreiben.
6. Durch Ziehen am Teig kleine Scheiben formen und auf beiden Seiten in der Pfanne oder im Ofen backen.