



Indisch naanbrood



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

270 gram zelfrijzende bloem (+ extra)
200 gram Griekse yoghurt
1 snuifje zout
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
arachideolie
1 bosje bladpeterselie (of koriander, fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem en meng in een kom met de yoghurt, het zout, de knoflook en 1 eetlepel arachideolie. Voeg de helft van de kruiden toe. Kneed opnieuw en maak een bal van het deeg.
- 2.** Bestrooi je werkblad met bloem en verdeel het deeg in 4 porties. Rol elk balletje uit tot een langwerpige vorm. Verhit een grote pan zonder olie. Leg er een stuk deeg in en laat 2 minuten bakken. Draai om en laat opnieuw 2 minuten bakken. Bestrijk met olie en leg apart. Bak zo alle naanbroodjes.