



Indische naanbroodjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

125 ml water (lauwwarm, zeker niet te heet)
7 gram verse gist
2 theelepels blonde suiker
300 gram witte broodbloem (+ een beetje extra)
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel bakpoeder
25 gram boter (gesmolten en geklaard + 3 eetlepels extra)
150 ml volle yoghurt
1 eetlepel ras el hanout

Bereidingswijze

- 1.** Giet het water in een klein kommetje en verbreek de gist hierin.
- 2.** Voeg 1 theelepel van de suiker toe. Roer goed en laat even staan.
- 3.** Zeef de bloem in een grotere kom en voeg de rest van de suiker, het zout en het bakpoeder toe. Mix goed en maak in het midden een kuiltje.
- 4.** Giet hierin de gesmolten geklaarde boter, de yoghurt en het gistmengsel.
- 5.** Roer goed en kneed tot een zacht deeg. Is het te vochtig, voeg dan een beetje extra bloem toe. Haal het deeg uit de kom en kneed op een bebloemd oppervlak nog 10 minuten verder.
- 6.** Het deeg moet zacht en elastisch zijn. Vet een kom in met olie en leg het deeg hierin. Dek af met plastic folie en laat minstens 1 uur rijzen, tot het deeg verdubbeld is.
- 7.** Verdeel het deeg in 6 stukken. Druk deze plat in lange, ovale vormen.
- 8.** Zet een braadpan op het vuur en laat deze zonder vetstof zeer heet worden.



- 9.** Leg er telkens 2 of 3 stukken deeg tegelijk in. Laat 3 minuten bakken en draai om. Laat opnieuw 3 minuten bakken. Het is normaal dat er donkerbruine plekken komen, maar het brood mag zeker niet zwartgeblakerd zijn.
- 10.** Bestrijk elk broodje met extra gesmolten geklaarde boter en bestrooi met ras el hanout.