

Naanbrød med yoghurt

Naanbrød er kanskje noe du forbinder med indisk mat. Det er like vanlig i Bangladesh. Her er en oppskrift (fra tine.no) du kan prøve hjemme eller i "mat og helse".

2dl helmelk
2ss sukker
25gr gjær (halvpakke)
1ts salt
2ts bakepulver
4ss olivenolje
3d matyoghurt (gresk type)
1ss garam masala evt. kummin eller koriander

Slik gjør du

1. Lunk melken til den er fingervarm, tilsett sukker og smuldret gjær. La blandingen stå i ca. 15 minutter.
2. Tilsett det øvrige, bruk så mye mel at deigen blir smidig og glatt. La deigen til naanbrødene heve ca. 1 time på et lunt sted.
3. Sett stekeovnen på 275 °C.
4. Ha deigen på melet bakebord og del den i 6 biter. Trykk emnene flate og kjevle ut til ca. 1/2 cm tykkelse.
5. Legg emnene på bakepapirkledd stekeplate og stek midt i den varme ovnen 2 - 4 minutter. Snu en gang under steking. Pass godt på brødene mens de stekes så de ikke blir brente. Serveres straks.