



## Zelf naan maken

*Zacht, luchtig naanbrood dat je makkelijk zelf bakt. Bestrijk met knoflookboter en je hebt het perfecte brood bij een curry of tajine.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE     |
|---------------|----------|---------|---------------|
| 20'           | 10'      | 8       | Basisrecepten |

## Ingrediënten

400 gr bloem  
1 eetlepel suiker  
50 gr gesmolten boter of ghee  
150 gr volle yoghurt  
7 gr gedroogde gist  
12 cl lauwwarm water  
1 theelepel zout  
Voor de afwerking:  
gesmolten boter + fijngehakte knoflook

optioneel: gehakte koriander

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de bloem, suiker, gesmolten boter, volle yoghurt, gist, het lauwarme water en het zout in een kom en kneed alles tot een deeg.
- 2.** Kneed het deeg 5 à 10 minuten tot het mooi elastisch is. Het mag een beetje plakkerig zijn; is het echt onhandelbaar, voeg dan wat extra bloem toe.
- 3.** Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek.
- 4.** Verwarm de oven (met een pizzasteen of bakplaat erin) voor op 250 °C.
- 5.** Kneed het deeg na het rijzen nog kort door en verdeel het in 8 stukken. Rol elk stuk op een bebloemd werkblad uit tot een ovale lap van ongeveer een halve centimeter dik.
- 6.** Meng de gesmolten boter met fijngehakte knoflook tot knoflookboter. Bestrijk het deeg ermee en bak elke naan in 6 à 9 minuten goudbruin en gaar.
- 7.** Bestrijk de naans direct na het bakken nogmaals met knoflookboter en bestrooi desgewenst met gehakte koriander. Hou ze warm in aluminiumfolie en eet ze zo vers mogelijk.