

Naan

Aantal personen: 4

400 gram volkoren speltmeel

300 gram Griekse yoghurt (of gebruik een andere volle yoghurt)

10 gram bakpoeder

5 gram zout

Voor de Kruidenolie:

100 milliliter olijfolie

2 theelepel verse dille

1 teen knoflook

snufje zout

Meng het deeg in een keukenmachine of met je handen tot een bal. Het deeg dient plakkerig en elastisch aan te voelen. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken. Rol deze uit tot 8 plakken, dit gaat het beste als je het keukenblad met olie insmeert.

Laat een grillpan goed heet worden. Heb je geen grillpan maar wel een tosti/contactgrill dan gebruik je die! Leg het deeg in de pan en besmeer met een kwastje de kruidenolie op de bovenkant. Bak het Naan in enkele minuten aan beide zijde goudbruin.

Tip: Eet je Naan direct op, warm is het aller lekkerste!

Tip: Heb je nog over? Bewaar het in een dag in de koelkast, of bewaar in de vriezer.

