

## Naan broodjes / Naan bread



### **De boodschappen**

- 250 gram bloem
- 10 gram suiker
- mespunt zout
- 5 gram bakpoeder
- 120 ml melk
- 30 ml plantaardige olie
- maanzaad of sesamzaad
- 15 gram zachte boter
- 

**Naan brood (flat bread noemen de Britten het) is lekker om in de saus van je curry te dippen.** Het is een onmisbaar onderdeel van de maaltijd in India. Zelfgemaakt is het extra lekker, wel gelijk eten als het uit de oven komt!

### **Zo maak je Naan**

Zeef de bloem met de suiker, zout en bakpoeder in een kom.

Meet 120 ml melk en 20 ml olie af, roer de melk en de olie goed door elkaar.

Maak een kuiltje in het meel en giet de melk/olie erin.

Werk van binnen naar buiten en kneedt al het vocht door de meel.

Blijf ca 10 minuten kneden, een klein beetje bloem toe als het deeg kleeft.

Smeer de kom in met olie, leg het deeg erin en dek het af met een vochtige theedoek.

Laat het deeg op een warme plaats - bv in de oven - 15 minuten rijzen.

Verwacht niet dat het deeg veel rijst, er zit geen gist in.

Verdeel het deeg in 2 stukken en rol ze uit tot 0.5 cm dikte.

Strooi de zaadjes over de broodjes en druk ze in het deeg.

**Naan broodjes horen traditioneel de vorm van een traan te hebben maar een ovaal of cirkel kan ook.**

Verwarm de grill voor op medium en plaats de bakplaat er onder.

Leg de Naan ca 2 minuten op de bakplaat onder de grill, of tot ze lichtbruin zijn.

Laat de broodjes iets afkoelen en strijk er wat gesmolten boter over.

Serveer de Naan terwijl ze nog warm zijn bij een curry en raita.

**Smakelijk eten!**

## Naan broodjes / Naan bread



### Shopping list

- 250g flour
- 10g sugar
- dash of salt
- 5g baking powder
- 120 ml milk
- 30 ml vegetable oil
- poppy seed or sesame seed
- 15g soft butter

**Naan bread (flat bread the Brits call it) is nice to dip in the sauce of your curry.** It is an indispensable part of the meal in India. Homemade it is extra tasty, but you have to eat it straight from the oven!

### How to make Naan

Sift the flour with the sugar, salt and baking powder in a bowl.

Measure 120 ml milk and 20 ml oil and stir the milk and oil until combined.

Make a well in the flour and pour in the milk/oil mixture.

Work from the inside out and knead all liquid into the flour.

Keep kneading for approximately 10 minutes, if the dough is sticky add a little flour.

Brush the bowl with oil, put in the dough and cover it with a humid tea towel.

Let the dough rise in a warm place, like the oven, for 15 minutes.

Do not expect the dough to rise much, it has no yeast.

Divide the dough in 2 pieces and roll them to 0.5 cm thick.

Sprinkle the seeds over the bread and press them gently in.

**Naan bread traditionally has the shape of a teardrop but it can be an oval or a circle too.**

Preheat the grill to medium and place the baking tray underneath.

Place the Naan for +/- 2 minutes on the baking tray under the grill or until golden brown.

Let the Naan cool a little then brush some melted butter on.

Serve the Naan while they are still warm with a curry and Raita.

**Enjoy your meal!**