

Opskrift på naanbrød

Opskrift til 5 stk.

Ingredienser

- 20 g gær
- 2,5 dl vand (lidt koldere end lunken)
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie
- 300-350 g hvedemel
- smør og hvidløg og persille

Sådan gør du

1. Opløs gær i vandet
2. Tilsæt salt og olie og rør ud
3. Kom så melet i lidt af gangen, imens der røres. Jeg bruger min røremaskine og giver det 7-8 minutter i alt til dejen slipper skålens kanter og virker elastisk og spændstig.
4. Lad dejen hæve i 1 times tid på køkkenbordet, med en opklippet pose + et viskestykke over.
5. Del så dejen i 5 og rul dem flade
6. Varm en pande op og læg et stykke rullet dej på, så bobler det let op (jeg bruger ikke olie til stegning.) Vend det efter 1 minuts tid og giv det også et minut på den anden side
7. Når du har stegt alle dine naanbrød, kan de pensles.
8. Smelt smør og bland med revet hvidløg og hakket persille. Pensl det over brødene og nyd dem med det samme.