

Naanbrood van 3 ingrediënten

Ingrediënten voor 8 stuks

400 gr zelfrijzend bakmeel

300 gr volle yoghurt

7 gr zout

Kruidenolie

100 ml olijfolie

1 teentje knoflook

2 tl za'atar of als je dit niet hebt gebruik dan

tijm en/of oregano

Peper en zout



Breiding

1. Kneed een soepel deeg van het zelfrijzend bakmeel met de yoghurt en het zout. Heb je geen zelfrijzend bakmeel dan kun je ook 400 gr bloem + 11 gr bakpoeder gebruiken. Het deeg is goed als het lekker elastisch en iets plakkerig aanvoelt.
2. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken.
3. Rol ieder stuk uit op een met olie ingevet keukenblad. Of leg er een velletje bakpapier onder, zo voorkom je dat het blijft plakken. Rol het lekker plat uit.
4. Laat in de tussentijd een grillpan goed heet worden. Hoe heter hoe beter.
5. Maak een kruidenolie door de olijfolie te mengen met een geperst teentje knoflook en de za'atar (of andere kruiden). Breng het extra op smaak met wat peper en zout.
6. Leg een lapje deeg in de hete grillpan en bestrijk het platbrood met de kruidenolie. Gebruik hiervoor een kwastje.
7. Bak het naanbrood in ongeveer 2 tot 3 minuten per kant goudbruin en draai het dan om.
8. Bestrijk ook de andere kant met de kruidenolie.
9. Nadat je andere zijde ook een minuut of 2 gegrild hebt, is je naanbrood klaar.



Naanbrood is lekker om meteen op te eten met bijvoorbeeld zelfgemaakte humus of baba ganoush. Als je broodjes over hebt kan je deze invriezen, voor gebruik even in het tosti ijszer en dan smaakt je broodje weer heerlijk vers!

Eetsmakelijk!