

Naan Brot ohne Hefe

Zutaten:

Mise en place:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Salz

120 ml Wasser
80g Skyr
1 EL Olivenöl
1 TL Apfelessig

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron, Salz in eine Schüssel geben und vermischen.

Wasser, Skyr, Olivenöl und Apfelessig hinzugeben.
zu einem luftigen Teig verkneten.

Den Teig abdecken und 10 Minuten stehen lassen.

In 8 Portionen teilen und zu kleinen Fladen formen.

In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5
Minuten auf jeder Seite ausbacken.

Die fertigen Fladenbrote bis zum servieren abdecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!