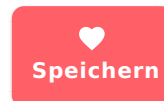


... > Backen & Süßspeisen > Brot und Brötchen

Annas Pfannen - Naan



Meine Variation des indischen Brotes ohne Ofen

★★★★☆ **4.47** (174 Bewertungen)

 **118** Kommentare

 30 Min.  normal  24.07.2005  573 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

1 TL Zucker

20 g Hefe, frisch

150 ml Wasser, lauwarm

200 g Mehl

1 EL Butterschmalz oder Ghee

1 TL Salz

Öl, zum Ausbacken

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
573	11,50 g	25,56 g	73,21 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Zucker und Hefe mit dem warmen Wasser verrühren, bis beides sich auflöst. Ca. zehn Minuten gehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Ghee/Butterschmalz (am besten sehr weich bzw. flüssig) zugeben, Salz und Hefemischung ebenfalls. Zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig an einem warmen Ort ca. 1,5 Std. gehen lassen.

Danach Hände und Arbeitsfläche gut bemehlen. Den Teig in sechs Teile teilen, jedes Teigstück erst zu einer Kugel und dann zu einem flachen Fladen formen.

Wenn's zu sehr pappt, Hände und Fladen neu bemehlen. Fertige Fladen ebenfalls noch mal kurz in Mehl wenden.

Eine beschichtete Pfanne mit einem mit Öl getränktem Küchentuch ausreiben, Pfanne heiß werden lassen.

Fladen nacheinander hineingeben, von beiden Seiten backen. Pfanne dazwischen immer wieder kurz ausreiben.

Hab leider keine genaue Zeitangabe, aber fertig sind die Brote, wenn sie von beiden Seiten leicht angebräunt und etwas aufgegangen sind.

Warm schmecken sie am besten, lassen sich aber auch kalt gut essen, bzw. im Toaster auf niedriger Stufe kurz wieder aufbacken.

Die Brote schmecken nicht nur zu indischen Gerichten.

Rezept von

[arthurdent42](#)

Weitere Rezepte von arthurdent42

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

littlesista83

Mega genial 😊

Antworten

15.02.2021 09:43

trachurus

Schmeckt super lecker - eines der besten Pfannenbrot-Rezepte, das ich gemacht habe.

Danke!!

Antworten

13.06.2020 13:25

coffeebabe83

OMG. Ich liebe es. 😊

Antworten

22.05.2020 00:43

Juli1966

Ge-ni-al und sooo lecker.

Antworten

08.03.2020 11:11

GertraudP

Mach ich immer wieder gerne, am liebsten zu Hähnchencurry. Nehme allerdings mehr Öl in der Pfanne.

Antworten

10.02.2006 18:34

Skye

hallo arthurdent42,

vielen dank für deine antwort!

also, bei mir war der teig wirklich fast flüssig, formbar wäre der nicht gewesen.

so blieb mir nichts anderes übrig, als noch kräftig mehl unterzumischen...

dann lag das sicher am dinkelmehl... bin ja selbst schuld, wenn ich mich nicht genau ans rezept halte ;-)...

beim nächsten mal bin ich schlauer!

aber lecker war's ja trotzdem :-)

liebe grüße

skye

Antworten

06.02.2006 23:24

arthurdent42

Hallo Skye!

Bei mir hängt die Menge der Fladen auch sehr von meinem Geschick beim Formen ab. Manchmal bekomme ich auch nur 4 oder 5 heraus. Da mein Schatz ein absoluter Fan dieser Brote ist, mache ich sowieso immer gleich die doppelte Menge.

Ob es bei dir an dem Dinkelmehl lag, weiß ich nicht. Habe es noch nie verwendet. Allerdings soll der Teig auch relativ feucht sein, wesentlich mehr als z.B. Pizzateig (daher auch mein Hinweis oben bei der Zubereitung). Deswegen verwende ich hierfür auch wesentlich weniger Mehl als für normale Hefeteige. Da darf man sich von der Konsistenz des Teiges nicht irritieren lassen.

Freut mich aber sehr, dass es dir trotzdem geschmeckt hat. ;))

Liebe Grüße,
arthurdent42

Antworten

06.02.2006 22:32

Skye

hallo,

auch ich habe deine naan ausprobiert - sie waren sehr lecker und auch noch sehr einfach in der zubereitung.

komischerweise habe ich sehr viel mehr mehl gebraucht - ich hab gleich die

doppelte menge teig gemacht und musste insgesamt 650 g mehl (statt 400 g) verwenden.

könnte das daran liegen, dass ich dinkelmehl genommen habe?! hatte gerade kein anderes da und nehme in letzter zeit auch gern mal dinkelmehl - aber dieser

mengenunterschied hat mich dann doch gewundert...

danke für das rezept - das werd ich vermutlich diesen samstag gleich wieder machen. dann aber mal mit anderem mehl, damit ich den vergleich habe...

liebe grüße
skye

Antworten

06.02.2006 16:08

Zwetschge

Hallo!

Ich habe gestern Abend dieses Rezept ausprobiert, und ich bin begeistert. Ich habe den Teig nicht wirklich lange geknetet, aber die Fladen waren echt super.

Wurden gleich alle vernichtet. Mache ich mit Sicherheit wieder. Echt Spitze.

Danke fürs Rezept
zwetschge

Antworten

28.08.2005 16:04

Paula18

Hi da meine Tochter voll der Indianfan ist,kam das Rezept wie gerufen.Es war einfach zu machen und hat köstlich geschmeckt.

Viele Grüße
Paula18

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brandteig rezepte](#), [burek rezepte](#), [flan rezepte](#), [fleischpflanzerl rezepte](#), [gurkensalat rezepte](#), [himbeerschnaps rezepte](#), [hähnchenleber rezepte](#), [schnüsch rezepte](#), [whiskeysoße rezepte](#), [zuckerguss rezepte](#)

