

Knoflook Naanbrood

Porties: 30 • Bereidingstijd: 120 min • Totaaltijd: 14 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Brood

Knoflook Naanbrood is een recept uit de categorie Diner. De hoeveelheden voor het basisrecept zijn genoeg voor +/- 30 naanbroodjes afhankelijk hoe groot je ze maakt.

Ingrediënten

- **1 KG** bloem
- extra voor uitrollen
- **2 theelepels** zout
- **2 zakjes** gist
- **2 theelepel** bakpoeder
- **120 ml** warm water
- **2 eetlepels** suiker
- **6 eetlepels** melk
- **500 gram** Griekse yoghurt
- **2 a 3 eetlepels** olie
- extra om kom in te vetten
- **8 stuks** teentjes knoflook fijngehakt
- **250 gram** gesmolten boter
- **1 bosje** verse of gedroogde koriander fijngehakt

Bereidingswijze

- 1 Doe de gist en de suiker samen met het warme water in een kommetje en laat het zo'n 5 – 10 minuten staan of totdat het mengsel begint te schuimen.
- 2 Doe de bloem, bakpoeder en zout in een kom. Voeg het gistmengsel, de melk, yoghurt, olie en de helft van de gehakte/geperste knoflook en een deel van de fijngehakte koriander toe.
- 3 Kneed dit zo'n 8 – 10 minuten met de hand op een met bloem bestoven werkplek totdat het een zacht, elastisch deeg is.
- 4 Als je een foodprocessor gebruikt neem je het deegmes en mix je het zo'n 2 – 3 minuten. Voeg zo nodig een paar extra eetlepels warm water toe.
- 5 Plaats de deegbal in een licht met olie ingevette kom en laat de deegbal even rond gaan zodat hij rondom ingevet is. Dek het af met plasticfolie en laat het minimaal 2 uur rijzen.
- 6 Neem half pakje roomboter, voeg daaraan toe, de geperste knoflook en een deel gehakte koriander en smelt dit in de magnetron.
- 7 Neem kleine bolletjes deeg en rol het op een bebloemd oppervlak uit tot een ovaal plat broodje.
- 8 Bestrijk het brood met de gesmolten boter/knoflook en koriander.

Toegevoegd door Matthieu