Brood & bakken / India

Knoflook Naan

Verkoolde, blaren, onmogelijk mals, gezuurd platbrood – besmeerd met kruidenboter en gedrapeerd over een gloeiend hete gietijzeren pan die bewonderenswaardig ondergaat voor een tandoor, met een houtskool die precies goed ruikt.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Universele bloem
- ☐ 30% Warm water (38 C)
- ☐ 1% Instantgist
- ☐ 3% Neutrale olie (voor deeg)
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 20% Volle yoghurt
- ☐ 1,5% Fijn zeezout
- ☐ 0,5% Bakpoeder
- ☐ 5% Ongezouten boter (voor afwerking)
- ☐ 10 g Verse koriander (koriander), gehakt

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom de bloem, het zout, de gist en het bakpoeder. Voeg yoghurt, warm water en olie toe. Meng tot er een ruw deeg ontstaat en kneed het vervolgens 8 minuten met de hand tot het glad en zacht is. De yoghurt maakt dit deeg aanzienlijk soepeler dan gewoon waterdeeg. Streef naar een consistentie die iets zachter is dan de oorlel. Dek af en laat 1 uur rusten tot het verdubbeld is.

02 Verdeel het deeg in 6 gelijke balletjes (elk ongeveer 80 g). Rol elke bal op een licht met bloem bestoven oppervlak in een druppelvormige of ovale vorm van ongeveer 20 cm lang en 3 mm dik. Enige klonterige onregelmatigheden zijn wenselijk; echte tandoor naans zijn nooit perfect uniform. Als het deeg terugveert tijdens het rollen, laat het dan 5 minuten rusten en probeer het opnieuw.

03 Verhit een gietijzeren koekenpan op hoog vuur tot deze begint te roken (minstens 5 minuten voorverwarmen). Plaats een naan rechtstreeks op de droge pan. Kook 1 à 2 minuten tot er grote belletjes ontstaan en de bodem donkere verkoolde plekken vertoont. Draai om en bak 30–60 seconden aan de tweede kant. Terwijl het nog heet is, bestrijk je het onmiddellijk met gesmolten boter waarin je de gehakte knoflook hebt gekookt tot het geurig is (30 seconden op medium). Strooi de gehakte koriander erover. Stapel de afgewerkte naans onder een schone handdoek om ze zacht te houden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / indian-garlic-naan