Brood & bakken / India

Naan

De tandoorklassieker, op een kookplaat thuis gelokt - een yoghurt-en-gistdeeg dat dun, blaren zwart en goud over schreeuwend gietijzer werd geslagen en afgewerkt met een laagje knoflookboter en een gescheurd handvol koriander. Zacht, taai, verkoold en bedekt met stoom.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Broodmeel (of universeel)
- ☐ 25% Warme melk of water
- ☐ 2% Suiker
- ☐ 6% Neutrale olie of ghee
- ☐ 3% Knoflook, fijngehakt
- ☐ 35% Volle melkyoghurt (volvet, naturel)
- ☐ 1% Instantgist
- ☐ 1,8% Fijn zeezout
- ☐ 8% Ghee of gesmolten boter (voor afwerking)
- ☐ 2% Verse koriander, gehakt

Zo maak je het.

01 Klop de instantgist en de suiker door de warme melk en laat dit een minuutje staan. Meng de bloem en het zout in een grote kom, maak een kuiltje en voeg de gistmelk, de yoghurt en de olie toe. Meng met een lepel en vervolgens met je hand, totdat er geen droge bloem meer overblijft en er een ruwe, plakkerige massa ontstaat. De zuurgraad van de yoghurt en de melksuikers geven Naan zijn pittige smaak en snelbruine korst, dus vervang ze niet lichtvaardig.

02 Kneed op een licht geolied oppervlak gedurende 8 tot 10 minuten (of 5 minuten in een keukenmixer met de deeghaak) tot het deeg glad, soepel en elastisch wordt. Vermijd het toevoegen van veel bloem – houd uw handen en het werkblad licht geolied, zodat het deeg zacht blijft. Je bouwt net genoeg gluten op zodat het brood kan blazen en scheuren zonder hard te worden.

03 Doe het deeg in een licht met olie ingevette kom, dek af en laat het op een warme plek rijzen tot het ongeveer verdubbeld is – ongeveer 1 tot 2 uur, afhankelijk van je keuken. Een volledige, langzame rijs verdiept de smaak, dus haast je niet met te veel hitte. Wanneer het gerezen is, laat het voorzichtig leeglopen, verdeel het in 6 tot 8 gelijke stukken, rond elk stuk tot een bal en laat ze nog eens 15 minuten afgedekt rusten, zodat de gluten ontspannen en het deeg uitrolt zonder terug te vechten.

04 Zet een zware gietijzeren koekenpan of tawa gedurende 5 minuten op hoog vuur tot hij gloeiend heet is – dit is jouw vervanger voor de tandoor. Rol of rek intussen elke bal op een licht met bloem bestoven oppervlak tot een traan of ovaal van ongeveer 15 tot 15 centimeter lang en ruim 3 tot 4 millimeter dik, waardoor het iets dikker blijft dan een tortilla. Rol het niet flinterdun; Naan heeft lichaam nodig om te puffen. Bestrijk de bovenkant lichtjes met water net voordat deze de pan raakt; het vocht zorgt ervoor dat het grip krijgt en stoomt.

05 Leg de naan met de natte kant naar beneden op de droge, rokende pan. Binnen een minuut zal de stoom opbollen en de onderkant zal op donkere plekken verkolen – dek het geheel 30 seconden af met een deksel om de warmte vast te houden en het trekje te stimuleren. Wanneer de bovenkant borrelt en de onderkant zwart en goudkleurig is, draai je de tweede kant om en kook je hem 30 tot 60 seconden totdat hij ook vlekkerig is. Voor een nog meer tandoorachtige char houd je de gepofte naan met een tang een paar seconden recht boven een open gasvlam. Bewaar het afgewerkte brood in een handdoek gewikkeld om zacht te blijven.

06 Verwarm de ghee of de gesmolten boter met de gehakte knoflook tot het geurig is; laat de knoflook niet bruin worden. Zodra elke naan van het vuur komt, bestrijk je hem royaal met de knoflook-ghee, zodat hij in de hete, open kruim trekt, en bestrooi je hem vervolgens met gehakte koriander. Serveer onmiddellijk, gestapeld en gewikkeld in een schone handdoek om hun zachtheid en stoom vast 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 / naan