

Glutenvrije Garlic naan

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk zachte glutenvrije naan voor bij de currygerechten

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15

RIJSTIJD: 2,5 UUR

Benodigdheden:

- 300 gram Schär Bröt
- 3 gram gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 150 gram volle yoghurt of Griekse yoghurt
- 50 ml lauwwarm water
- 20 gram zonnebloemolie
- 5 gram zout
- 50 ml + 50 ml water

Bereidingswijze:

1. Meng 50 ml lauwwarm water met de gist en suiker en laat even staan.
2. Voeg dan de olie, de yoghurt, het meel en zout toe en mix tot een kruimelige substantie
3. Voeg dan 50 ml lauwwarm water toe en mix nogmaals, voeg dan nog eens 50 ml water in delen toe en mix voor 7 minuten op de hoogste stand in een stand mixer. Vergeet niet een paar keer de zijkanten mee te schrapen.
4. Schraap het deeg van de zijkanten naar binnen en vet een deegschrapper iets in met olie. Vorm een bol en dek af met een schone doek. Laat rijzen voor 2 uur.
5. Bestrooi het werkvlak met rijstmeel en stort het deeg na rijstijd. Vouw het deeg met een deegschrapper tot alle lucht eruit is. Maak een staaf van het deeg en verdeel het deeg in 5 stukken. Bol ze op.
6. Rol elke bol deeg uit met een deegroller tot een ovaal van 3 mm dik. Leg deze op een bakplaat of dienblad en laat afgedekt rusten voor 30 minuten.
7. Verwarm een koekenpan op de hoogste pit, op middelmatig vuur. Leg een deeglapje erin, wanneer de onderkant goudbruin is geworden draai je de naan om.
8. Beweeg de naan steeds met de handen door de hete **pan**. Draai weer om en druk met een spatel de zijkanten lichtjes aan. Bak tot beide kanten mooi goudbruin zijn.
9. Bak op deze manier alle naan af. Leg de naan steeds op een rooster afgedekt met een theedoek.
10. Smelt de boter en roer daar de geperste knoflook en de gehakte peterselie. Smeer meteen na het bakken de naan in met de gesmolten boter. Serveer de naan warm bij je gerecht.

Notities: