

NAANBROOD



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 100 ml melk - 5 gram verse bakkersgist - of ½ zakje droge bakkersgist - 320 gram bloem - 125 gram volle yoghurt - 2 eetlepels zachte boter - 1 eetlepel olijfolie - zout naar smaak

1. Doe de melk en de gist in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Het programma stopt na een minuut: voeg dan de rest van de ingrediënten toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken.

2. Doe het deeg over in een grote kom. Dek het af met een vochtige doek en laat het minstens 30 minuten rusten. Bestuif uw werkblad met bloem en verdeel het deeg in 6 bolletjes.

3. Druk elke deegportie plat tot een koekje van circa 0,5 cm dikte. Bak de naan ongeveer 2 minuten aan beide zijden goudbruin in een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.

Cook Expert ■