Veganska naanbröd

Antal: recept_2020-01-19

Naan är ett kryddigt bröd som är vanligt i Indien, andra delar av Asien och Mellanöstern. Detta bröd är ett perfekt komplement till grytor som vår 'Indiska Daal' eller 'Tikka Masala-gryta' och gräddas snabbt i en het stekpanna istället för i ugnen.

Pris: 1 kr

5 dl vetemjöl
1 tsk jäst
1.5 dl vatten
0.5 dl naturell yoghurt, tex **vår egna sojayoghurt**
1 tsk socker
2 tsk svartkummin, även kallade nigellafrön (en krydda som går att beställa på nätet eller hittas i vissa matbutiker)
1 tsk mald koriander (från kryddhyllan)
1 tsk mald fänkål (från kryddhyllan)
En nypa salt

Häll fingervarmt vatten i en bunke tillsammans med jästen och kryddorna och rör om så att jästen löser sig i vattnet. Låt detta stå i 5-10 minuter innan du fortsätter. Lite skum kommer bildas på toppen av vätskan. Tillsätt yoghurten och blanda väl så att den löser upp sig ordentligt i vätskan. Sen kan du tillsätta mjölet, lite i taget och knåda ihop till en fin, smidig deg. Lägg en handduk över bunken och låt degen jäsa i 45 minuter.

Medan du väntar på att degen ska jäsa kan du passa på att laga en god gryta med indiska smaker som du kan ha till ditt naanbröd. Vi rekommenderar vår **'indiska Daal'** eller **'Tikka Masala-gyta'**, eller någon annan härlig rätt med indiska smaker.

När degen jäst, värm en tjockbottnad stekpanna till medelhög värme, använd gärna en gjutjärnspanna. Dela degen i tre större, eller fyra mindre bitar och forma till ett platt bröd. Brödet ska vara max 1.5 cm tjockt. Jag brukar göra bröden lite långsmala, då kan man få plats med två samtidigt om man har en normalstor stekpanna.

När du format ditt bröd, lägg det i den värmda, torra stekpannan. Värmen kommer nu börja grädda brödet och bubblor uppstår på ytan. Smygkika lite på undersidan för att se när det är dags att vända brödet. Det brukar ta ca 1.5 till 2 minuter beroende på hur varm din stekpanna är. Brödet ska få fin färg men inte bli bränt, så du kan behöva justera värmen tills du hittar rätt.

När brödet fått fin färg och gräddats minst halvvägs igenom är det dags att vända på brödet och grädda andra sidan. Det brukar gå snabbare att grädda andra sidan, ca hälften så lång tid som den första.

När brödet är gräddat på båda sidor, lägg det att svalna på ett galler och upprepa proceduren tills du gräddat alla dina bröd.