

# Vitlöks Naan

**Naan ca: 8 st**

**1 pkt färsk jäst (50 gram)**

**2.5 dl vatten, fingervarmt**

**2.5 dl naturell yoghurt**

**7-8 dl dl vetemjöl**

**1 tsk salt**

**2 msk olja**

**2 msk honung**

**1 ägg**

**4 eller mer vitlöksklyftor, pressade eller hackade**

**Flytande smör på flaska**

Gör så här:

Lägg in Pizzastenen på ett galler i ugnen och sätt ugnen på grill 280-300 grader

Smula ner den färska jästen i bunken först och rör ut i fingervarmt vatten. Lägg sedan i salt

Tillsätt yoghurt, olja, ägg och honung

Blanda i mjölet och knåda till en mjuk och smidig deg.

Låt degen jäsa övertäckt till dubbel storlek (cirka 40-60 min).

Lägg upp degen på bakbord knåda och dela den till 8 delar.

Knåda varje bit någon halv minut och rulla ihop varje degbit till en bulle.

Kavla eller platta ut bullarna till ca 0,5 cm tjocka rundlar

Blanda i pressad vitlök i flytande smör, som du penslar på brödet innan du gräddar naan i ugn (300 grader/ grill), grilla dem en i taget på en pizzasten och grädda naan i 4-6 minuter i mitten av ugnen tills den fått gyllenbrun färg