

# Naan brauð

## Hráefni

<b>1 dl</b>	volgt vatn
<b>1 ½ tsk</b>	þurrger
<b>2 msk</b>	hunang
<b>½ tsk</b>	salt
<b>3 msk</b>	jógúrt
<b>3 dl</b>	hveiti
	smjör
<b>2 stk</b>	hvítlauksgeirar, pressaðir
	maldon salt

## Aðferð

- Í skál setjið volgt vatn, þurrger, hunang, salt, jógúrt og blandið saman.
- Byrjið á að blanda 2 dl af hveiti í vökvan.
- Á meðan er hnoðað, bætið við og við hveiti þar til deigið verður nánast hætt að vera klístrað.
- Útbúið kúlu úr deginu og setjið í skál.
- Hefið degið í ca. 1-2 tíma (Fyllið vaskinn með heitu vatni, setjið skálina ofaní og breiðið yfir viskustykki).

## Þegar degið hefur hefast:

\* Kveikjið á ofninum í botn, stillt á aðeins (efra) grillið (ætti að vera nógu heitt þegar rauð glóir).

- Bræðið smjórið, bætið við hvítlauknum og geymið.
- Gerið 3 - 4 hringlót brauð á ofn plötu með smjörpappír.
- Setjið efst í glóandi ofnin, sem næst grillinu (passið að kveikja ekki í smjör pappírnum).
- Fylgist vel með og takið út um leið og verður fallega brúnt (ca. 2-5 mín).
- Snúið brauðunum við á ofn plötunni og pennslið með smjörinu og saltið.
- Setjið aftur inn og látið bakast þar til fallega brúnt.