

Naan brauð

Hráefni

1 dl	volgt vatn
1 ½ tsk	þurrger
2 msk	hunang
½ tsk	salt
3 msk	jógúrt
3 dl	hveiti
	smjör
2 stk	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 smjörið, 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.