Naanbrood

Ingrediënten

350 g Bloem
8 g Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 snufje(s) Zout
7 el (eetlepels) Olijfolie
160 g Griekse yoghurt
1 tl (theelepels) Kruiden (bijvoorbeeld Za'atar)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Grillpan

1. Naanbrood bakken

Maak een soepel deeg van de **bloem (350 g)**, **bakpoeder (8 g)**, **yoghurt (160 g)**, **olie (2 el)** en **zout (1 snufje)**. Dit kan met de mixer met deeghaken, maar ook prima met de hand.

Verdeel het deeg in ongeveer 8 stukken. Bestuif het aanrecht met bloem en rol elk bolletje uit tot een plat broodje van ongeveer een 5-7 mm dik. In de pan zullen ze nog rijzen.

Zet de grillpan op het vuur, zodat deze goed heet kan worden. Roer ondertussen de **kruiden (1 tl, bijvoorbeeld Za'atar)** door de **olie (5 el)** en bestrijk de bovenkant van de plakken deeg hiermee.

Bak de broodjes met de olie-kant naar beneden. Bestrijk de andere kant ook met olie. Bak elke zijde een paar minuten, totdat ze zo'n mooi grill-patroon hebben en gerezen zijn.

Bak zo alle naanbroodjes. Serveer ze met een lekkere yoghurtdip met koriander, of bij een curry.

> ### Geen Za'atar?
> Gebruik in plaats van za'atar bijvoorbeeld knoflookpoeder, of een mix van komijn met wat zout.

> ### Meer bakken?
> Kijk voor naanbrood met knoflook en peterselie op DeLeuksteTaartenShop.