



Naanbroodjes met knoflook en peterselie

Bak zelf naanbrood met dit eenvoudige recept van FunCakes. Het naanbrood is gebakken met knoflook en peterselie voor extra smaak. Gebruik het naanbrood om te dippen of beleg het met kip, groente en kaas.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101
1,05 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312
1,99 €

Ingrediënten

- 500 g tarwebloem
- 7 g gist
- 2 tl suiker
- 10 g zout
- 150 g ongezouten boter
- 175 g volle yoghurt
- 175 ml lauw water
- Plastic folie
- Bloem om op uit te rollen
- 3 tenen knoflook fijngehakt
- Peterselie

Stap 1: Deeg maken

Doe 500 g tarwebloem, 7 g gist, suiker, zout, 50 g gesmolten boter, volle yoghurt en het water in een mengkom. Zorg ervoor dat het zout en de gist elkaar niet raken in de kom. Mix dit met de vlinder in 10 minuten op medium snelheid tot een elastisch deeg. Het deeg is plakkerig, maar dat hoort. Als het echt heel erg plakt kan je een beetje extra bloem toevoegen.

Stap 2: Deeg laten rijzen

Dek de mengkom af met plastic folie en laat dit op een warme plek 1 uur rijzen. Je kan hier ook de oven voor gebruiken. Zet de oven op 30°C met een bakje water op de bodem.

Stap 3: Deeg verdelen

Bestuif je aanrecht royaal met bloem en stort het deeg hierop. Kneed het met de hand even goed door. Verdeel het deeg in 8 stukken en rol elk stuk op bloem uit tot een 1 cm dikke ovale vorm.

Stap 4: Naanbrood bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (heteluchtoven 230°C). Smelt 100 g boter en meng het met de fijngehakte knoflook en peterselie en bestrijk hiermee de broodjes. Bak de broodjes in 6-9 minuten goudbruin en gaar. Besmeer de naans als ze uit de oven komen nogmaals met de gesmolten knoflookboter.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

[Het naanbrood recept van Bakken.nl](https://www.bakken.nl/recept/naanbrood)