

Naan utan jäsning (ca 6 st)

7,5 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
1,5 dl	mjök
1,5 dl	yoghurt
1	ägg
2 msk	olja

- Sätt ugnen på högsta värmen, 270-300° C och ställ in en plåt.
- Blanda alla torra ingredienser och vispa samman mjök, ägg, yoghurt och olja.
- Häll mjölblandningen i mjölkblandningen och arbeta till en smidig deg.
- Dela degen i 6 delar och kavla eller tryck ut varje del till en droppformad brödkaka, ca 25 cm lång.
- Förbered bröden på två bakpapper.
- Tag den heta plåten och för över bakpappret med bröden.
- Grädda mitt i ugnen ca 5 min eller tills bröden fått lagom med färg.
- Stapla bröden på varandra och täck med bakduk.
- Servera naan nygräddade.

