

## Naan med jäsning (ca 4 st)

4 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
1 tsk	socker
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
1 dl	yoghurt
1	ägg
1,5 msk	olja eller margarin + till pensling

- Blanda mjöl. Bakpulver, socker och salt i en bunke.
- Gör en grop i mitten av mjölet och häll i olja/margarin, yoghurt och ägg. Arbeta försiktigt ihop degen.
- Knåda degen på ett mjölat bakbord tills den är mjuk och följsam i ca 4 min.
- Lägg degen i en bunke och täck med en fuktig handduk. Låg jäsa i 2-4 timmar tills degen har fördubblats.
- Sätt ugnen på 200° C.
- Dela degen i fyra delar och arbeta ut varje bit till en trekantig platta, ca 1 cm tjock. Pensla med smält margarin och strö över grovt salt (Du kan även variera genom att pensla med smält vitlöks- och örtsmör och strö över hackad röd chilifrukt och spiskummin).
- Lägg brödet på en bakplåt och ställ in den i ugnen. Baka tills brödet är gyllene i 10-12 min.
- Pensla med smält margarin innan servering.

