



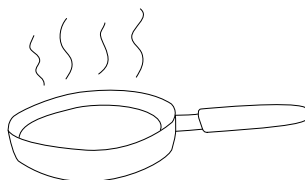
TÅNGNAAN

Tunnbröd är något som finns i väldigt många olika matkulturer. Här är en variant på indiskt naan som passar bra att bryta och doppa i en god kryddig gryta.

1. Värm yoghurten tills det är fingervarmt (ca 37 grader).
2. Smula jästen i en bunke.
3. Häll i yoghurten, saltet och tången och rör så det löser sig.
4. Tillsätt nästan allt mjöl. Spara lite till utbakningen.
5. Jäs 30 min i rumstemp, sedan 15 min i kylan.
6. Ta upp på mjölat bakbord. Dela i 8 bitar och kavla till ganska tunna brödkakor.
7. Stek i en torr varm stekpanna på medelvärme. Vänd brödet efter en stund och stek på andra sidan.

8. Smält smöret med de rivna vitlöksklyftorna.
9. Lägg torkad havssallat i blöt i vatten.
10. Finhacka koriander och havssallat och blanda med det smälta smöret. Smaksätt eventuellt med lite extra flingsalt.
11. Pensla de nygräddade bröden med smöret.

Servera bröden nygräddade, gärna till en god soppa eller gryta.



8 BRÖD

1,5 TIMMAR

5 dl turkisk yoghurt
25 g jäst
1 tsk salt
1-2 msk torkade sockertångsflingor
9-10 dl vetemjöl (välj gärna kulturspannmål som dinkel eller öländskt lantvete)
50 g smör
2 vitlöksklyftor, finrivna
1/2 dl hackad koriander eller persilja
5 g torkad havssallat