

Naanbrood recept

 ± 0.5 uur

 ± 1.5 uur

 16 personen



Heb je ook zin om een lekker brood te bakken waarmee je je gezinsleden of gasten zeker blij zult maken? Dan is het een ontzettend goed idee om naanbrood te maken. Dit is een heerlijk brood dat je bij allerlei gerechten perfect als bijgerecht kunt serveren. In dit artikel vind je ons naanbrood recept waarmee je zelf echt heerlijke naan kan maken.

Wat is naanbrood?

Naan is Dari voor brood, maar in het Nederlands noemen we het naanbrood. Naan is een brood dat van tarwemeel wordt gemaakt en dat vaak als bijgerecht wordt gegeten in Centraal- en Zuid-Azië. Je kunt naan bijvoorbeeld perfect bij een curry eten. Maar je kunt het ook heerlijk dippen in hummus of een andere lekker dip. Wij vinden het trouwens ook heel lekker om dit brood met wat kruidig vlees te eten. Het brood is zelfs zo lekker, dat je het ook gewoon zo kunt opeten. Al met al kun je er dus allerlei verschillende kanten mee op en is het brood ontzettend lekker. Reden genoeg dus om ons naanbrood recept uit te proberen!

Benodigheden uit onze webshop:

- 280 gram bloem
- 4 gram suiker;
- 8 gram instant gist;
- 3 gram zout.

Overige benodigheden:

- 125 milliliter warm water;
- 100 gram Griekse yoghurt;
- 2 teentjes knoflook;
- 1 eetlepel olijfolie.





Recept

- Tip!** Dit is heel plakkerig deeg.

Maak ook eens ander soort brood!

Vind je het leuk om brood te bakken of ben je net begonnen met brood bakken en op zoek naar nog meer soorten brood om zelf te maken? Bekijk dan ook eens onze andere brood recepten! Op onze blog hebben wij namelijk meerder brood recepten verzameld die je naar hartenlust kunt gaan maken. Wat dacht je bijvoorbeeld van een [volkorenbrood](#) of lekkere [mueslibollen](#)? En met dit recept kun je heel eenvoudig zelf een heerlijke [ciabatta brood](#) maken. Lijkt het je leuk om eens een luchtig, zoet brood te bakken? Maak dan eens een [heerlijke briochebrood](#)! Zoals je ziet, is er keus genoeg!



Deel jouw naanbrood met ons!

Ben jij van plan om met ons recept naanbrood te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

