Peshawari Naan



Ingredienser

1 dl melk
25 g gjær
2 ts sukker (se tips)
1 ts bakepulver
1 egg
2 ss matolje (se tips)
8 ss yoghurt naturell
500 g hvetemel

Fyll:
4 ss pistasjnøtter
4 ss skåldede mandler eller cashewnøtter
4 ss kokos
4 ss lyse rosiner (sultana)
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Bland i sukker (salt hvis du lager hvitløksnaan, se tips), bakepulver, lett sammenpisket egg, olje og yoghurt. Rør så inn hvetemelet (deigen skal bli forholdsvis løs). Dekk til og la deigen heve i romtemperatur i 2-3 timer.

Lag imens fyllet ved å blande sammen fint hakkede nøtter, fint oppdelte sultanarosiner og sukker.

Ha litt olje på kjøkkenpapir og smør lett over en stekeplate. Sett stekeplaten i ovnen på midterste rille og skru så opp varmen på ovnen på maksimal styrke (275-300°C) - gjerne med varmluft. Det er viktig at stekeplaten står i ovnen mens ovnen varmes opp slik at den også blir skikkelig varm (se tips)!

Hvelv deigen ut på lett melet bakebord. Del den i 6 like store emner. Kjevle ut ett emne om gangen. Dryss over et par spiseskjeer fyll og brett deigen over fyllet. Kjevle forsiktig på nytt så du får ca 1/2 cm tykke leiver (se tips) Det gjør ikke noe om fasongen på leiven blir ujevn. Strø eventuelt litt mer av fyllet og klem fast på toppen av leiven.

Åpne ovnsdøren og legg den utkjevlede deigleiven på den varme stekeplaten (vær litt rask så ovnen ikke mister for mye varme). La naanbrødet få steke i noen minutter, til det blir lett gyllent. Ta brødet ut av ovnen med en stekespade mens du lar stekeplaten forbli i ovnen mens du lager til det neste brødet.

Naanbrød serveres nystekte!

Tips

Sukkeret i deigen byttes ut med 0,5 ts salt hvis du vil lage hvitløksnaan. Dersom du vil lage både hvitløksnaan og "Peshawari Naan" av samme deig, dropper du både sukker og salt i deigen og drysser i stedet litt ekstra på toppen av de utkjevlede leivene.

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak. Solsikkeolje eller rapsolje går bra. Olivenolje og soyaolje gir feil smak på indiske naanbrød.

Bruk minst mulig hvetemel til utkjevlingen. En kjevlematte av plast er et supert hjelpemiddel (fra Tupperware). I stedet for å kjevle kan du også enkelt og greit platte leivene ned med fingrene.

Du må kjevle ekstra forsiktig når du har fyll inni brødet. Naanbrød med fyll kan ikke kjevles like tynt som brød uten fyll. Derfor blåser de seg heller ikke opp på samme måte som brød uten fyll (se bildet).

Det viktigste cluet når du lager naanbrød er å bruke kjempevarm ovn og varm stekeplate. Da ligner stekingen i stekeovn mest mulig på steking i tandoor ovn, som er en leirovn med glødende kull! Bruker du for kald ovn, vil ikke brødene blåse seg

opp som de skal.

Ekte naanbrød stekes egentlig på veggene i tandoor ovnen, hvilket gjør at brødene får en karakteristisk dråpeform (deigen siger litt nedover under stekingen). Dette kan du etterherme ved å kjevle eller platte deigen ut i oval form.

Naanbrød smaker best varme og helt nystekte. Har du rester, oppbevares de godt innpakket i plast til dagen etter og varmes da opp i mikro rett før servering.

VERDENS BESTE HVITLØKSNAAN

Bruk samme oppskrift på deig som til "Peshawari Naan", men bytt ut sukkeret med 0,5 ts salt.

Kjevle ut deigen til ovale leiver som er ca 4 mm tykke.

Press hvitløksbåter gjennom hvitløkspresse. Beregne 2-3 stk hvitløksbåter pr brød! Fordel presset hvitløk ujevnt over leivene. Kvern over havsalt og ringle over litt olje. Brødene blåser seg bedre opp under stekingen om du ringler oljen ujevnt over leivene i stedet for å smøre oljen over hele overflaten. Dryss eventuelt over koriander (frisk eller tørket) eller løkfrø (kalonji).

Stekes som angitt i oppskriften, men siden leivene er uten fyll og derfor kan kjevles ut noe tynnere enn "Peshawari Naan", trenger de også kortere steketid (ca 2-3 min).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/peshawari-naan