

Fluffy Naan broodjes

INGREDIËNTEN

4 g instant / snelrijzende gist (zie opmerking 1)
125 ml warm kraanwater (op ong. 40°C)
15 g witte suiker
30 g melk – ik gebruik plantaardige melk en het werkt prima
27 g geklopt ei, op kamertemperatuur (ongeveer ½ ei, zie opmerking 2)
2½ g zout
270 g broodmeel of bloem voor alle doeleinden (zie opmerking 3)
30 g / 2 el ghee of ongezouten boter, gesmolten (zie opmerking 4)

AFWERKING

30 g / 2 eetlepels ghee of boter, gesmolten (zie opmerking 4)
nigellazaadjes – ik heb ze hier nog niet kunnen vinden, dus ik doe het zonder
koriander, fijngesneden – mijn kinderen houden niet van koriander, dus ik sla dit over

BEREIDINGSWIJZE

1. Laat gist bloeien: Meng gist met warm water en suiker in een kleine kom. Dek af met huishoudfolie en laat 10 minuten staan tot het schuimt.
2. Ei en melk: Klop melk en ei door elkaar.
3. Meel: Zeef bloem en zout in een aparte kom.
4. Natte ingrediënten toevoegen: Maak een kuiltje in de bloem, voeg gistmengsel toe en boter en eimengsel. Meng met een spatel. Zodra de bloem grotendeels is opgenomen, ga je over op je handen en breng je het samen tot een bal. Kneden is niet nodig.
5. Proef 1: Bedek de kom met huishoudfolie en laat het 1 - 1,5 uur op een warme plek staan tot het in omvang verdubbeld is. (Zie opmerking 5)
6. Snijd in 6 stukken: Leg het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak. Snijd in 6 gelijke stukken en vorm er dan bolletjes van met een glad oppervlak door het oppervlak uit te rekken en onder te stoppen.
7. Bewijs 2: Leg de balletjes op een licht met bloem bestoven bakplaat of bord. Bestrooi licht met bloem, dek losjes af met een lichtgewicht theedoek. Zet op een warme plek om 15 minuten te rijzen tot het ongeveer 50% groter wordt.
8. Uitrollen: Leg een rondje op een licht met bloem bestoven werkvlak, maak plat met je hand. Rol uit tot rondjes van 3 - 4 mm dik (ongeveer 16 cm breed).
9. Verhit de koekenpan: Wrijf een gietijzeren koekenpan in met een heel licht laagje olie met 1/2 theelepel olie op een keukenrol (tenzij al goed gekruid). Zet op hoog vuur tot je rookslierten ziet. (Zie opmerking 6 voor andere pannen)
10. Kook naan: Leg een naandeeg in de koekenpan en bak 1 tot 1 1/2 minuut tot de onderkant diep goudkleurig / licht geblakerd is - het oppervlak moet gaan borrelen. Draai om en bak de andere kant 1 minuut tot de bubbels diep goudbruin worden.
11. Bak de resterende naan: Verwijder, zet opzij en herhaal met de resterende naan, waarbij je erop let dat je de hitte van de koekenpan regelt zodat hij niet te heet wordt.
12. Afwerking: Bestrijk vers gekookte naan met gesmolten boter of ghee. Bestrooi met nigellazaadjes en/of koriander. Serveer heet!

OPMERKINGEN BIJ HET RECEPT

1. Gist - Dit recept werkt ook met droge actieve gist, maar de naan is niet zo zacht. Volg het recept zoals geschreven, inclusief de hoeveelheid gist. Merk ook op dat snelle gist normaal gesproken niet geactiveerd hoeft te worden in warm water, maar het is een heel specifieke stap voor dit recept omdat het een zachtere naan oplevert dan wanneer je de instant gist direct aan het deeg toevoegt.

2. Ei - Ik weet dat dit vreemd klinkt, maar we hebben maar 1/2 groot ei nodig. Meer en het droogt de binnenkant te veel uit.

Breek gewoon een ei in een kom, klop het los en meet dan 1 1/2 el af. OF maak gewoon een dubbele lading van deze naan zodat je een heel ei kunt gebruiken!

3. Meel - Met broodmeel maak je de zachtste, luchtigste naan. Maar gewone bloem is bijna net zo goed. Ik zou niet speciaal naar de supermarkt gaan om broodmeel te halen. Maar als je het hebt, gebruik het dan!

4. Ghee is geklaarde boter, een van de traditionele vetten die in de Indiase keuken wordt gebruikt. Het is gewoon boter zonder het water en de vaste melkbestanddelen, zodat je puur botervet hebt. Het heeft een intensere smaak dan boter. Of je koopt het, maakt het (het is makkelijk en maanden houdbaar) of je gebruikt gewoon normale boter!

5. Hoe bevorder ik het rijzen van deeg - Een van mijn favoriete plekken om deeg te rijzen is in mijn droger!!! Trekvast, makkelijk om een kleine ruimte op te warmen. Laat hem gewoon een paar minuten draaien, zet de kom erin, sluit de deur en laat hem staan. Zet hem alleen niet aan!

6. Kookpan - Als je geen gietijzeren pan hebt, kun je een ander type koekenpan gebruiken. Giet 1/2 theelepel olie op een papieren handdoek en wrijf dan lichtjes over de bodem. Gebruik GEEN pan met antiaanbaklaag - de hoge hitte die nodig is om naan goed te bakken zal de antiaanbaklaag vernietigen!

Dit is de gietijzeren koekenpan die ik gebruik - het is een Lodge (uitstekende prijs, onverwoestbaar!)

7. Maak naan vooruit - Een last-minute ontdekking was dat naan geweldig is om vooruit te maken! De broodsmak wordt zelfs 's nachts beter, wat typisch is voor de meeste broden. Maak het deeg tot het einde van stap 5 - Proef 1. Nadat het deeg in omvang is verdubbeld, zet je de kom met het deeg een nacht in de koelkast (ik heb 24 uur gedaan). Sla het deeg niet aan en raak het niet aan - leg het er gewoon in zoals het is. De koelkast zorgt ervoor dat het deeg niet verder rijst.

Haal de kom minstens een paar uur voor het koken uit de koelkast. We moeten de koelkastkou er helemaal uithalen anders zal het deeg niet rijzen voor Proef #2.

Snijd in 6 stukken en ga dan verder vanaf Stap 6.