



Indisk nanbrød

Nanbrød er tilbehør til de fleste indiske retter, og sørger for at all den deilige sausen blir spist opp. Denne oppskriften gir 8 nanbrød

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen godt sammen. Deigen skal være litt klissen
- ② La deigen heve lunt og tildekket i 60 min
- ③ Del deigen i 8 emner som formes til ovale boller. La disse heve lunt og tildekket i 30 min
- ④ Sett ovnen på 275-300°C med bakeplaten inni ovnen slik at platen også varmes opp
- ⑤ Kjevle bollene ut på et melstrødd bord til lange ovale tynne leiver, og prikk de med en gaffel slik at de ikke blåser seg opp som pitabrød under steking
- ⑥ Ta den varme bakeplaten ut av ovnen og legg 2-3 nanbrødene rett på platen. Stekes midt i ovnen i 4-5 min. Pass på underveis da det er kort vei fra ferdig til svidd
- ⑦ Ferdigstekte nanbrød pensles med smeltet smør når de kommer ut av ovnen, og avkjøles på rist



TIPS

Prøv også Hvitløksnan: Tilsett hakket hvitløk i deigen eller bland med smøret som pensles på



TIPS

Stekte nanbrød oppbevares i et tørt kjøkkenhåndkle til servering



TIPS

Nanbrød kan godt fryses ned når de er avkjølt. Ta opp nanbrød og tin i romtemperatur før du varmer de noen minutter i ovnen før servering

Ingredienser

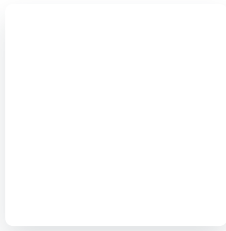
500 g	Møllerens Hvetemel siktet
3 dl	lunken melk
50 g	fersk gjær (evt. 1 pk tørrgjær)
4 ss	nøytral olje
2 ss	sukker eller honning
1 ss	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

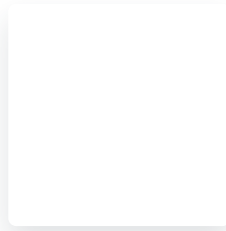
Lignende oppskrifter



**Chapati -
Perfekt til
indisk mat**

🕒 20 - 40

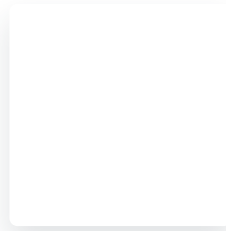
👨‍🍳 ENKEL



Pitabrød

🕒 OVER 60

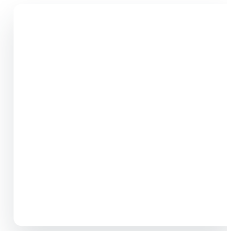
👨‍🍳 ENKEL



**Burgerbolle
- perfekt
til fisk
eller
kylling**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



**Grov pai
med
kylling og
basilikum
krem**

🕒 40 - 60

👨‍🍳 ENKEL