Naanbrood

Wat heb je nodig

270 gram zelfrijzend bakmeel
200 ml yoghurt
2 takjes peterselie
bakmeel voor het werkblad
1 eetlepel olie
1 teentje knoflook
1 snufje zout
olie om brood in te smeren

Was de peterselie en laat ze even uitlekken.
Laat de peterselie drogen op keukenpapier.
Snijd de peterselie in heel kleine stukjes.

Pel het teentje knoflook.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel in de zeef.
Roer het bakmeel er doorheen.

Schenk de yoghurt bij het bakmeel.
Pers het teentje knoflook er bovenuit.
Doe het zout er ook bij.

Doe de olie en de peterselie er ook bij.
Kneed dit met de hand tot een samenhangend deeg.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Maak een bal van het deeg.
Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken.

Rol de stukken deeg uit tot een ovale lap van een ½ cm dik.
Zet een lege koekenpan op de kookplaat.
Verwarm de koekenpan op de middelste stand.
Leg 1 lap deeg in de koekenpan.

Bak het 2 minuten en draai het om.
Bak deze kant ook 2 minuten.
Leg het naanbrood op een bord en smeer het in met olie.
Bak zo ook de andere naanbroden.