

INGREDIËNTEN

Voor 4 broodjes
200 gr zelfrijzend bakmeel
150 gr magere yoghurt
1 tl Italiaanse kruiden
0,5 tl knoflookpoeder
3 gr zout

ITALIAANS GEKRUID NAANBROOD

Bevat per naanbrood: Kcal: 167 | Eiwit: 9,0 gr | Koolhydraten: 38,0 gr | Vet: 1,8 gr | Vezels: 1,5 gr

ZO MAAK JE HET

• Doe alle droge ingrediënten in een kom en roer ze goed door elkaar.
• Voeg de yoghurt toe en kneed er een glad en soepel deeg van.
• Verdeel het deeg in vier porties van 85 à 90 gram.
• Smeer (een deel van) je aanrechtblad in met een paar drupjes olijfolie om te voorkomen dat het deeg straks gaat plakken.
• Rol met je handen van elk portie deeg een soort worstje en leg deze op het aanrechtblad. Gebruik een deegroller om dit 'worstje' mooi plat uit te rollen tot een langwerpig naanbrood.
• Laat een grillpan heet worden en bak de naanbroden in 3 tot 4 minuten per kant gaar.

TIPS EN TRICKS

• Om te zorgen dat de broodjes mooi garen is het belangrijk dat je ze overal even dik uitrolt.
• In plaats van een grillpan kun je ook een koekenpan gebruiken alleen krijg je dan niet van die mooi grillstrepen.
• Heb je wel een grillpan? Leg er dan twee broodjes (tegelijk) in en kom er niet meer aan tot je ze omdraait. Dan krijg je de mooiste strepen.
• Deze broodjes zijn heerlijk met zuivelspread, tzatziki, of bijvoorbeeld een theelepel pesto die je aanroert met een deel fritessaus en een deel yoghurt.