

## Fluffy Naan zoals bij Dishoom

Ann  
Koekepan

Vorig weekend waren mijn jongste dochter Tess en ik in Londen. We aten er voor het eerst bij Dishoom. Wow, wat was dat etentje een voltreffer! Een echte aanrader als je in Londen bent. Reserveren is aangeraden maar als je een tijdje moet wachten kan je een heerlijke cocktail met knibbles bestellen (de okra frieten zijn 'out of this world')

We brachten ook een heerlijke pot super spicy chili saus mee maar... een saus die zo boeiend van smaak was dat we er niet genoeg van kregen. Onze lippen stonden in brand maar je kan er niet vanaf blijven! Temper de hitte een beetje met yoghurt of mayonaise, dan is je pot in no time op 😊

Zo is ook het naanbrood zacht, luchtig en overheerlijk. Bij Dishoom wordt het in een traditionele tandoori oven gebakken maar ze geven in hun boek een goed alternatief. En het is gelukt!

De naan was heerlijk en vrij gemakkelijk te maken. Ik volgde de richtlijnen van Lizzie en nu geef ik het recept graag door aan jullie.

Vergeet niet, zoals altijd, het hele recept even door te nemen en dan pas aan de slag te gaan.

**Het deeg moet een 2-tal uurtjes rusten, dus begin er tijdig aan.**

**270 g bloem**

**1 tl bakpoeder**

**1 tl zout**

**1 klein ei**

**¾ tl (riet)suiker**

**70 ml melk**

**70 ml water**

**½ el plantaardige olie**

**gesmolten boter of ghee (om te serveren), eventueel gemengd met koriander/peterselie/look**

- Doe de **bloem**, het **bakpoeder** en het **zout** in een kom en maak een kuiltje in het midden.
- Meng in een aparte schenkan het **ei**, de **suiker**, de **melk en het water**. Giet de vloeistof in het kuiltje en voeg al roerend met een mes geleidelijk de bloem toe aan je vloeistof.
- Zodra het deeg is samengekomen, giet je het uit op een met bloem bestoven oppervlak en **kneed je 5 minuten** tot het glad en zacht deeg geworden is.
- Laat het deeg 10 minuten rusten.
- Giet na die 10 minuten de **olie** over het deeg en kneed snel gedurende 30 seconden om de olie erdoor te mengen.
- Vorm het deeg weer tot een bal en leg in een kom. Dek af met een vochtige theedoek en **laat 2 uur rusten**. Sla deze stap niet over.

- Vorm na rust het deeg in **5 gelijke ballen** (ongeveer 100g) en leg ze op een ingeoliede bakplaat. Dek af met een vochtige doek en laat nog 30 minuten rusten.

Verwarm de grill van je oven op hoog.

- Olie een werkvlak licht in en rol een bal deeg uit, zo dun mogelijk, tot **ongeveer 2 mm**. Je kan dat ook met je handen doen, rek je deeg zo dun mogelijk uit zonder het te scheuren. Gebruik olie in plaats van bloem om te voorkomen dat het deeg blijft plakken.
- Verhit een koekenpan zo heet mogelijk op je fornuis, de pan moet onder de grill kunnen.
- Leg een uitgerolde naan in je **pan** en **tel tot 20 seconden**.
- Plaats nu de pan onder de **grill** en wacht tot de naan opgeblazen en gaar is. Dit duurt tussen de **30 seconden en 1 minuut**. Pas op dat hij niet verbrandt.
- Haal de naan uit de oven en leg hem in een opgevouwen theedoek om hem warm te houden terwijl je de andere bakt.
- Bestrijk dadelijk met de gesmolten boter (of ghee) en serveer.

#### **Tips:**

- Om de tandoori oven een beetje na te bootsen moet je de grill zo hoog mogelijk voorverwarmen. Je verhit een grote, droge koekenpan zo heet mogelijk. Het moet er een zijn die onder de grill geplaatst kan worden - dus niet een met een plastic handvat dat kan smelten. Als je de naan hebt uitgerold, leg je hem 20 seconden op de hete pan. Zo wordt de onderkant van het brood gaar. Daarna leg je het onmiddellijk onder de grill tot het bubbelt en de klassieke gebrande vlekken aan de bovenkant creëert. Je wilt echter niet dat je naan aanbrandt, dus hou het in de gaten. Het duurt waarschijnlijk 1-2 minuten, afhankelijk van je grill en hoe bruin jij je naan graag bakt.
- Oefen deze naan een paar keer, het zal beter en beter lukken na een tijdje, ze zullen bijna zo lekker zijn als die van Dishoom.
- Het is een vrij lange rusttijd, die 2u maar het is belangrijk voor het eindresultaat. Lizzie laat weten dat ze de rusttijd niet respecteerde en ze waren niet zo lekker.

*Bewerkt en vertaald door Ann Koekepan naar een recept van Dishoom, gepubliceerd door [www.lizzielikes.com](http://www.lizzielikes.com)*

#### **Geniet van dit recept!**

Bedankt voor je support en... als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een **@annkoekepan** te zetten.

Ik kom heel graag piepen wat jij klaargemaakt hebt en het maakt wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op Instagram of Facebook? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.