

Ingrediënten

350 g (gram) Koopmans Kristalbloem
8 g (gram) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 snufje Zout
7 tl. (theelepels) Olijfolie
160 g (gram) Griekse yoghurt
1 tl (theelepels) Kruiden (bijvoorbeeld Za'atar)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Grillpan

1. Naanbrood bakken

Maak een soepel deeg van de **bloem (350 g)**, **bakpoeder (8 g)**, **yoghurt (160 g)**, **olie (2 el)** en **zout (1 snufje)**. Dit kan met de mixer met deeghaken, maar ook prima met de hand.

Verdeel het deeg in ongeveer 8 stukken. Bestuif het aanrecht met bloem en rol elk bolletje uit tot een plat broodje van ongeveer een 5-7 mm dik. In de pan zullen ze nog rijzen.

Zet de grillpan op het vuur, zodat deze goed heet kan worden. Roer ondertussen de **kruiden (1 tl, bijvoorbeeld Za'atar)** door de **olie (5 el)** en bestrijk de bovenkant van de plakken deeg hiermee.

Bak de broodjes met de olie-kant naar beneden. Bestrijk de andere kant ook met olie. Bak elke zijde een paar minuten, totdat ze zo'n mooi grill-patroon hebben en gerezen zijn.

Bak zo alle naanbroodjes. Serveer ze met een lekkere yoghurt dip met koriander, of bij een curry.

Geen Za'atar?

Gebruik in plaats van za'atar bijvoorbeeld knoflookpoeder, of een mix van komijn met wat zout.

Meer bakken?

[Kijk voor naanbrood met knoflook en peterselie op DeLeuksteTaartenShop.](#)

1. Naanbrood bakken

Maak een soepel deeg van de **bloem (350 g)**, **bakpoeder (8 g)**, **yoghurt (160 g)**, **olie (2 el)** en **zout (1 snufje)**. Dit kan met de mixer met deeghaken, maar ook prima met de hand.

Verdeel het deeg in ongeveer 8 stukken. Bestuif het aanrecht met bloem en rol elk bolletje uit tot een plat broodje van ongeveer een 5-7 mm dik. In de pan zullen ze nog rijzen.

Zet de grillpan op het vuur, zodat deze goed heet kan worden. Roer ondertussen de **kruiden (1 tl, bijvoorbeeld Za'atar)** door de **olie (5 el)** en bestrijk de bovenkant van de plakken deeg hiermee.

Bak de broodjes met de olie-kant naar beneden. Bestrijk de andere kant ook met olie. Bak elke zijde een paar minuten, totdat ze zo'n mooi grill-patroon hebben en gerezen zijn.

Bak zo alle naanbroodjes. Serveer ze met een lekkere yoghurt dip met koriander, of bij een curry.

Geen Za'atar?

Gebruik in plaats van za'atar bijvoorbeeld knoflookpoeder, of een mix van komijn met wat zout.

Meer bakken?

[Kijk voor naanbrood met knoflook en peterselie op DeLeuksteTaartenShop.](#)