



Thermomix Naanbroodjes

Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 220 gr (rijst) melk
- 5 gr (rijst)olie of olijfolie
- 1 ei
- 15 gr droge gist
- 550 gr tarwe bloem
- 1 eetl zout
- 1 eetl koriander
- 1 eetl komijn
- 90 gr yoghurt
- 1 kl bakpoeder
- handvol verse koriander



Instructies

- Voeg 2 teentjes knoflook toe aan de mengbeker
3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden, Voeg 220 gr (rijst) melk, 5 gr (rijst)olie of olijfolie, 1 ei, 15 gr droge gist toe **3 seconden / snelheid 7** erna opwarmen **1 min/37 graden/snelheid 1.5**
- Voeg 550 gr tarwebloem toe samen met 1 eetl zout, 1 eetl koriander, 1 eetl komijn, 90 gr yoghurt, 1 kl bakpoeder **10 sec/snelheid 7**
- **3 min / deegfunctie**
- Beolie een kom voeg het deeg toe en laat 1 u rijzen onder een handdoek
- Verwarm de oven voor op 200 graden, laat bakplaten in oven
- Bestrooi wat bloem op aanrecht, leg het deeg erop, meng de verse koriander (geschuurd) toe en maak een worstje van het deeg
- Verdeel in 14 tot 16 delen, maak er een bolletje van, duw elk bolletje plat en rol er eventueel nog met deegrol over
- Haal de warme bakplaten uit oven leg bakpapier op en leg de broodjes erop
- Bak met een kommetje water gedurende 10 min