



### **Zutaten für indisches Pfannenbrot**

500 g Mehl  
150 ml Milch, lauwarmer  
2 1/2 EL Zucker  
2 TL Trockenhefe  
1 TL Backpulver  
2 EL Öl  
150 ml Vollmilchjoghurt  
1 großes Ei  
Salz  
Mehl zum Ausrollen

### **Zubereitung**

- Die lauwarmer Milch in eine Schüssel geben, 0,5 EL Zucker und Hefe langsam einrühren.
- An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird.
- Das Mehl in eine große (!! ) Schüssel geben, einen halben Teelöffel Salz und das Backpulver untermischen. 2 Esslöffel Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe hinzufügen.
- 2 Esslöffel Pflanzenöl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei zufügen.
- Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
- 1/4 Teelöffel Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herum rollen.
- Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, so dass er sich mindestens verdoppelt.
- Den Teig ein weiteres mal durchkneten, in 6 gleich große Kugeln teilen und mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken.
- Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn ausrollen.
- Die Pfanne auf den Herd stellen und die Herdplatte auf die höchste Stufe stellen, die beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen (geht auch ohne Fett). Erst, wenn die Pfanne sehr heiß ist, den Pfannenbrotfladen draufgeben. Auf einer Seite braten, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen (wie bei einem Pfannkuchen) und die andere Seite kurz (!!!!) bräunen. Bestenfalls lauwarm servieren!