

### Reis

300 g	Basmatireis
4.8 dl	Wasser

Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser durchspülen, bis das Wasser klar ist. In eine grosse Pfanne geben und das Wasser beifügen. Den Reis mit einer Gabel verteilen.

Zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Pfanne vom Herd nehmen und zudecken. Die Hitze ganz klein schalten und die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen. In ca. 15-20 Minuten ist der Reis fertig gegart.

### Naan (Hefebrot)

300 ml	Milch
1 Würfel	Hefe
2 TL	Zucker
1 kg	Mehl
3 TL	Salz
ev. 2 TL	Backpulver
4 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Joghurt
1	Ei

Die Milch in einem Pfännchen leicht erwärmen. Vom Herd nehmen, die Hefe zerbröckeln und ins Pfännchen geben. Den Zucker begeben. Alles gut verrühren und eine Viertelstunde stehen lassen.

Das Ei in einem kleinen Schüsselchen verrühren.

In einer sehr grossen Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver (s.u.) gut mischen. Die Milch-Mischung, die Hälfte des verrührten Eis, das Öl sowie den Joghurt begeben und den Teig innig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 225° C vorheizen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und etwas kneten. Vom Teig 4 Stücke à ca. 80 g ausschneiden und die Stücke zu Kugeln formen und leicht bemehlen. Den restlichen Teig wieder in die Schüssel geben und zudecken, damit er nicht austrocknet.

Die Kugeln zu runden Fladen oder "Tropfen" oder länglichen Stücken auswallen, mit dem Ei bestreichen und sofort im Backofen während 10 Minuten backen. Die Brote müssen oben goldbraun sein.

Weitere 4 Stücke aus dem Teig schneiden, auswallen und backen, und so weiterfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Anmerkung:** Vielleicht ist es besser, auf das Backpulver zu verzichten. Die Fladen blähen sich dann nicht derart auf.