



# ZELFGEMAAKT PLATBROOD (NAAN)

 4 PERS.

 15 MIN

 BROOD

## INGREDIËNTEN

- 200 gram volkoren zelfrijzende bloem
- 150 gram volle Griekse yoghurt
- (Snuifje zout)
- Kruiden (naar eigen smaak)
- 2 eetlepels olijfolie



## STAP 1

Knead een soepel deeg van het zelfrijzend bakmeel met de yoghurt en het zout.

## STAP 2

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol ieder stuk uit op een met olie ingevet keukenblad.

## STAP 3

Maak kruidenolie volgens eigen smaak.  
Voorbeeld: olijfolie + paprikapoeder + cayennepeper + look.

## STAP 4

Laat een grillpan heet worden. Geen grillpan? Dan kan je ook een gewone pan gebruiken.

## STAP 5

Leg een lapje deeg in de hete grillpan en bestreek het platbrood met de (kruiden)olie.

## STAP 6

Bak een kant 2 tot 3 minuten goudbruin en draai het dan om.

## VOEDINGSWAARDE 1 PERSOON (92,5 gram)

Energie	206 kcal
Vetten	9,2 gram
Koolhydraten	22,2 gram
Koolhydratenporties	1,75
Eiwitten	7 gram