



Schnelles Naan Brot

Aus der Pfanne & ohne Hefe - 0.68 € - vegan 

2 Portionen à 2-3 Fladen | Zubereitungszeit: 30-60 min | Arbeitszeit: 30 min | Ausrüstung: Teigroller

Zutaten Naan Brot

300 g	Dinkelmehl - <i>Type 630 + 30 g zum Arbeiten</i>
100 g	Sojajoghurt
2 TL	Backpulver
100 ml	Wasser - <i>lauwarm</i>
1 EL	Öl

Gewürze

1 TL	Salz
Optional	Knoblauch

Zubereitung

1. Alle trockene Zutaten - **Mehl, Backpulver & Salz** - mischen, dann **Wasser, Öl** und **Joghurt** dazu geben und mit der Hand kneten. Ist der Teig sehr sehr klebrig, dann gebe vorsichtig ein wenig Mehl dazu.
Empfehlung: 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen, so lässt er sich besser verarbeiten.
2. Den Teig in 4-6 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Fladen ausrollen.
3. In einer beschichteten Pfanne (ohne Öl) von beiden Seiten insgesamt 2-3 Minuten backen. Die erste Seite tendenziell etwas länger backen (ca. 1:40 min). Wenden, wenn sich große Blasen gebildet haben und der Fladen fest ist. Die Unterseite nur noch leicht bräunen (ca. 0:40 min).

Perfekt zu Curries, Dal & Suppen

Zum vollständigen Rezept: Schnelles Naan Brot

Mit auditive Koch-Begleitung, Kostenaufstellung & Einkaufsliste, Video-Zubereitungsschritte, Alternative Zutaten, Ideen zum Selbermachen & No Waste und unsere Naan-Bilder.

