

Naan Brot (Vegan) von lilifee

Mengen für 45 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/19719/veganes-naan-brot?menge=15>

Gewürze: Kreuzkümel, Salz

3.375 kg Weismehl	
22.5 g Salz	
39.4 g Zucker	
39.4 g Hefe	Trockenhefe :)
7.875 TL Kreuzkümmel	
20.7 EL Öl	Olivenöl :)
590 g Veganes Joghurt	Kokos-Joghurt vegan

Mehl, Salz, Zucker, Hefe und Kreuzkümmel in einer Schüssel mischen. Wasser, Öl und Joghurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Teig in gewünschte Portionen teilen, zu Kugeln formen, jede Kugel auf wenig Mehl ca. 1/2 cm dick auswallen, dabei soll der Rand etwas dicker sein. Fladenbrote nacheinander in einer warmen beschichteten Bratpfanne je ca. 3 Min. backen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden, Fladenbrote wenden, ca. 2 Min. fertigbacken, herausnehmen, mit Öl bestreichen, mit Kreuzkümmel bestreuen.