

Naan Vegan von arya

Mengen für 5 Personen

18 Stücke

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/16748/naan--indisches-fladenbrot-?startAuto1=4>

| | |
|----------------------|---|
| 350 g Weismehl | |
| * 5 g Salz | |
| 17.5 g Zucker | |
| 30 g Hefe | Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. |
| 1.0 dl Wasser | |
| 1.5 dl Hafermilch | |
| 75 g Nature Joghurt | Noch warme, flüssige Butter mit Wasser, Milch und Joghurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 112 Std. aufgehen lassen. Butter, Milch und Joghurt können Vegan sein |
| 2.0 EL Butter | |
| * 3 g Knoblauchzehen | Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, jede Kugel auf wenig Mehl ca. 12 cm dick oval auswallen, dabei soll der Rand etwas dicker sein. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Butter und Knoblauch verrühren. Fladenbrote nacheinander in einer warmen beschichteten Bratpfanne je ca. 3 Min. backen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden, Fladenbrote wenden, ca. 2 Min. fertig backen, herausnehmen, mit der Knoblauchbutter bestreichen, im Ofen warm stellen. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g