



Naan-Brot



indisch

Zutaten:

400 g Weizenmehl glatt
¼ Stück Germ
150 ml Sojajoghurt
120 ml Sojadrink
60 g Margarine vegan

Gewürze: Salz, Backpulver

Germteig herstellen:

1. Weizenmehl glatt (400 g) in eine Schüssel geben. Germ (¼ Stück) in Sojadrink (120 ml) auflösen. Margarine vegan (60 g) schmelzen.
2. Alle Zutaten vermengen. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.
3. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Germteig ausformen:

1. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, in 12 Teile teilen und schleifen.
2. Die Oberfläche der Kugeln mit etwas Öl bepinseln damit sie nicht austrocknen und anschließend mit einem Geschirrtuch zudecken.
3. Weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Naan-Brot backen:

1. Eine Pfanne aufheizen. Die Teigkugeln mit den Händen oder dem Ausroller zu Fladen ziehen.
2. Den Fladen in die heiße Pfanne legen und von beiden Seiten jeweils ca. ½ Minute backen.

Anrichten:

1. Mit flüssiger Margarine vegan (60 g) den frischen Naan bestreichen und mit frischen Kräutern tapsen.

