MEIN GENUSS

Naan Brot

It’s a match!

It's a match! Mit unserem Allrounder-Gewürz Steinsalz wird der Teig des Naan-Brotes perfekt verfeinert!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zunächst das lauwarme Wasser mit der Hefe, dem Zucker sowie dem Olivenöl verrühren und für ca. 10 Minuten beiseitestellen.
2. Den Soja-Joghurt, das Salz und das Mehl hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in gleich große Stücke zerteilen und mit einer Küchenrolle ausrollen – je dünner der Teig desto knuspriger wird das Naan Brot.
4. Eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Jedes Fladenbrot ca. 2 Minuten ausbacken oder bis sich Blasen bilden. Einmal wenden, und auf der Oberseite des Brotes mit einem Pinsel Margarine verteilen, mit Salz und Knoblauchpulver leicht würzen und nochmals wenden. Auf der anderen, noch nicht gewürzten Seite, nur ein wenig Margarine verteilen. Das Naan-Brot kann mit frischen Kräutern serviert werden.

Zutaten

20 ml warmes Wasser
5 g Trockenhefe (oder 1/4 Würfel frische Hefe)
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl
60 g Soja-Joghurt
0.5 TL Salz
300 g Weizenmehl
Margarine
Knoblauchpulver
Steinsalz
frische Kräuter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.02.2026.