

Indisches Naan-Brot



Brot

Rezeptart



30 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

60 Minuten Teigruhe



Zutaten für 6 Portionen

400 g Weizenmehl universal
120 ml lauwarme Milch
½ TL Salz
30 g Zucker
½ Pkg. Trockengerm
½ Pkg. Backpulver
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
130 g Naturjoghurt (3,6 % F.i.T.)
1 Ei (M-L)
etwas Öl zum Backen

Zubereitung

Zucker und Germ in die lauwarme Milch einrühren. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten mit Hilfe einer Küchenmaschine und Knethaken zu einem klebrigen Teig verarbeiten, anschließend mit Frischhaltefolie abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort stehen lassen. Den luftigen Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche kurz mit Hilfe einer Teigspachtel schnell durchkneten und in 6 Portionen teilen. Eine Pfanne mit 1 EL Öl erhitzen (nur bis zu 1/3 der möglichen Maximalstufe) und ein Naan-Brot nach dem anderen in darin zubereiten. Dazu immer eine Teigportion in die Mitte der Pfanne geben, sofort mit bemehlten Fingern flach zu einem Fladen ausdrücken und mit mäßiger Hitze beidseitig goldgelb backen. Bei Bedarf vor jeder neuen Teigportion etwas Öl in die Pfanne nachgeben. Die fertigen Fladen bis zum Servieren warm stellen.

VEGAN-Tipp: Anstatt der tierischen Produkte ungesüßte Sojamilch und Soja-Protein aus dem Kühlregal verwenden, das Ei kann einfach weggelassen werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch