ULTIMATIVES VEGANES NAAN-BROT

Weich, buttrig, leicht angebraten und perfekt, um jede Spur der goldenen Butter- Chicken-Sauce aufzutunken. Dieses Naan ist fluffig wie ein Kissen, leicht süßlich und mit dem authentischen „Tandoor-Charme“ – ganz ohne Tandoor. Beim Teig ist nicht die Uhr entscheidend, sondern die Entwicklung. Kneten, bis er elastisch wird, und gehen lassen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat – das bringt die beste Krume. Für 4–6 Personen ist das ein verlässliches Hauptgericht mit klaren Aromen und überschaubarem Aufwand. Die Gesamtzeit liegt bei etwa 100 Minuten inkl. Gehzeit; vieles davon läuft nebenbei.

4–6 Portionen | 100 Min. | 10 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 400 g Weissmehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Trockenhefe
- 200 ml lauwarme pflanzliche Milch (z. B. Soja oder Hafer)
- 100 g pflanzlicher Joghurt (ungesüßt)
- 1 EL Öl (z. B. Raps oder Sonnenblume)
- 1 EL vegane Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)
- Optional: gehackter Koriander, Knoblauch, Sesam

Zubereitung

01 Teig herstellen:.

02 In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Trockenhefe.

03 mischen und sorgfältig abschmecken.

04 Pflanzliche Milch leicht erwärmen (nicht heiß!) und mit Joghurt und Öl verrühren.

05 Flüssige Mischung zum Mehl geben und mit den Händen oder dem Knethaken 5–.

06 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

07 Teig ruhen lassen:.

08 Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis.

09 sich das Volumen verdoppelt hat.

10 Formen:.

11 Teig in 6 Stücke teilen, auf bemehlter Fläche zu ovalen Fladen (ca. 0,5 cm dick).

12 ausrollen.

13 Optional mit etwas Wasser bestreichen und mit Koriander, Sesam oder.

14 gehacktem Knoblauch bestreuen.

15 Backen oder Braten:, dabei kräftige Röstaromen entstehen lassen.

16 • Pfanne (authentisch):.

17 Gusseiserne oder beschichtete Pfanne stark erhitzen.

18 Naan hineingeben, bis Blasen entstehen (ca. 1 Min.). Wenden und weitere 30.

19 Sek. goldbraun backen.

20 Direkt nach dem Backen mit veganer Butter bestreichen.

21 • Ofen (mehrere gleichzeitig):.

22 Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Naan 5–6 Min. backen, dann.

23 kurz unter den Grill, bis goldene Flecken entstehen.

24 Servieren: und möglichst frisch auf den Tisch bringen.

25 Warm servieren, mit geschmolzener Butter oder Knoblauchöl bestreichen.