

ULTIMATIVES VEGANES NAAN-BROT



➤ Beschreibung

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.

➤ Zutaten

- 400 g Weismehl (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

1. Teig herstellen:

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

Pflanzliche Milch leicht erwärmen (nicht heiß!) und mit Joghurt und Öl verrühren. Flüssige Mischung zum Mehl geben und mit den Händen oder dem Knethaken 5–8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

2. Teig ruhen lassen:

Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Formen:

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

Optional mit etwas Wasser bestreichen und mit Koriander, Sesam oder gehacktem Knoblauch bestreuen.

4. Backen oder Braten:

• Pfanne (authentisch):

Gusseiserne oder beschichtete Pfanne stark erhitzen.

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

Direkt nach dem Backen mit veganer Butter bestreichen.

• Ofen (mehrere gleichzeitig):

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Naan 5–6 Min. backen, dann kurz unter den Grill, bis goldene Flecken entstehen.

5. Servieren:

Warm servieren, mit geschmolzener Butter oder Knoblauchöl bestreichen.

► Zusatzinfos

Perfekt zu Ultimate Tikka Masala

- Für Knoblauch-Naan: 1 EL fein gehackten Knoblauch in der Butter schwenken und die heißen Brote damit bestreichen.
- Für Crispy-Version: Nach dem Braten 1–2 Minuten auf dem Rost im Ofen knuspern lassen.

- Lässt sich wunderbar einfrieren und im Toaster reaktivieren.

Erstellt mit der ZUTATO-App

