

# Naan

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	7 Min.
Stück	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

indisches Fladenbrot mit Knoblauch

## Teig

300 g Weizenmehl Type 550  
 1 EL Zucker  
 1 TL Salz  
 ¼ Würfel Germ (ca. 10 g)  
 125 ml Wasser  
 100 g Nature-Joghurt  
 2 EL Sonnenblumenöl

## Formen

Mehl zum Ausrollen

## Knoblauchbutter

50 g Butter  
 1 Knoblauchzehe, gepresst  
 3 Zweige Koriander, gehackt

## Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, feuchten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Zugedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.



## Formen

---

Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu 4 Kugeln formen. Zu je 5 mm dicken, ovalen Fladen ausrollen.

## Backen

---

Leeres Kuchenblech zum Vorheizen auf der mittleren Auflage einschieben. Garraum mit PizzaPlus auf 230 °C vorheizen.

Fladen möglichst schnell, damit wenig Hitze verloren geht, auf das heiße Kuchenblech legen und 7 Minuten backen.

## Knoblauchbutter

---

Butter mit Knoblauch in einer kleinen Pfanne schmelzen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Koriander darunter mischen.

## Anrichten

---

Naan noch warm mit der Knoblauchbutter bestreichen.

## Garschritte

---

**Blech zum Vorheizen einschieben.**

**Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut auf das heiße Blech legen.**

**PizzaPlus 230 °C während 7 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

