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 Weissmehl

1 EL Zucker

1 TL Salz

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)

125 ml Wasser

100 g Nature-Joghurt

2 EL Sonnenblumenöl

Formen

Mehl zum Auswallen

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 auswallen.

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 daruntermischen.

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022