Naan-Brot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	3 Min. 30 Sec.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

500 g Mehl

10 g Salz

7 g Trockenhefe

1 TL Backpulver

150 ml Milch

150 g Joghurt

1 Ei

20 ml Sonnenblumenöl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig für mindestens 1 Stunde auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Kuchenblech in den Garraum schieben. Vorheizen.

Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Teig in 8 gleich grosse Portionen teilen. Jedes Stück dünn, rund oder oval auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Ausgerollten Teig nach und nach (jeweils 2 Teiglinge pro Backvorgang) auf das heisse Blech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

PizzaPlus 230 °C während 3 Min. 30 Sec.

Tipps

Passt gut zu Butter-Chicken.

Um mehr Röstaromen zu erzielen, das Naan-Brot unter dem Grill rösten, bis es dunkle Flecken bekommt.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019