naan von sarahschmid26@...

Mengen für 10 Personen

350 g Mehl	
* 5 g Salz	
1.0 g Zucker	TL nicht Gramm
1.5 Stück Trockenhefe	1.5TL
2.0 kg Margarine	Flüssig
1.0 dl Wasser	
5.0 dl Hafermilch	
75 g Veganes Joghurt	
2.0 kg Margarine	flüssig
* 3 g Knoblauchzehen	Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Noch warme, flüssige Butter mit Wasser, Milch und Jogurt verrühren, zum Mehl geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufgehen lassen. Formen Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, jede Kugel auf wenig Mehl ca. ½ cm dick oval auswallen, dabei soll der Rand etwas dicker sein. Naan Butter und Knoblauch verrühren. Fladenbrote nacheinander in einer warmen beschichteten Bratpfanne je ca. 3 Min. backen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden, Fladenbrote wenden, ca. 2 Min. fertig backen, herausnehmen, mit der Knoblauchbutter bestreichen, im Ofen warm stellen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*