naan von sarahschmid26@...

Mengen für 23 Personen

805 g Mehl	
2.3 TL Salz	
2.3 g Zucker	TL nicht Gramm
3.45 Stück Trockenhefe	1.5TL
4.6 kg Margarine	Flüssig
2.3 dl Wasser	
1.15 Liter Hafermilch	
173 g Veganes Joghurt	
4.6 kg Margarine	flüssig
2.3 Stück 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.