

## Veganes Naan-Brot

VORBEREITEN

5  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für das Naan-Brot

300 g Weizenmehl  
1/2 Päckchen Trockenhefe  
1 Teelöffel Zucker  
6 Esslöffel Sojajoghurt  
80 ml lauwarmes Wasser  
2 1/2 Esslöffel Kokosöl  
1/2 Teelöffel Salz

#### Zum Servieren

2 Zweig(e) Petersilie

Würziges Curry, fruchtig-scharfe Chutneys, cremiges Linsendal - liebst du indisches Essen auch so sehr wie ich? Beim Geruch von Garam Masala wird mir direkt warm ums Herz. Aber was wären diese Gerichte ohne das typisch indische Fladenbrot zum Dippen? Naan-Brot ist der perfekte Begleiter zu würzigem Soulfood! Traditionell werden die Teigfladen mit Joghurt hergestellt und in der heißen Glut von Tandoori-Öfen gebacken.

Wie du ganz einfach **Naan-Brot vegan** herstellen kannst, zeige ich dir hier. Dafür brauchst du nicht viel Zeit, etwas **Trockenhefe**, einen Klecks **Sojajoghurt** und eine

beschichtete Pfanne. Und schon steht deinem soften Naan-Brot vegan interpretiert nichts mehr im Wege!

- 1 -

Für das Naan-Brot Mehl, Trockenhefe und Zucker in einer Schüssel vermischen. Sojajoghurt, Wasser und Kokosöl nach und nach dazugeben und alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

- 2 -

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten mit den Händen weiterkneten, zurück in die Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sanft flach drücken und in 6 gleich große Stücke teilen. Stücke zu Kugeln formen und dünn ausrollen.

- 4 -

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und Teigfladen von beiden Seiten 2-3 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind und Blasen werfen.

- 5 -

Fertige Brote mit Petersilie garnieren und als Beilage servieren.