

Naanbrot



Zutaten:

1/2 Pck. Trockenhefe

250 ml Wasser, lauwarmes

1 EL, gestr. Zucker

3 EL Milch, pflanzliche

1 TL Salz

450 g Mehl

Zubereitung:

Die Hefe im warmen Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Zucker, Pflanzenmilch, Salz und ca. 450 g Mehl nach und nach zufügen und kneten, bis ein weicher, leichter Teig entsteht.

Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig dann in golfballgroße Stücke teilen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Die Teigbälle dünn ausrollen und in einer Pfanne ohne Öl auf höchster Stufe 2 - 3 Minuten ausbacken, bis sich Blasen bilden und die Fladen leicht gebräunt sind.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>