

## *Veganes Naan*

### *Grundrezept*

*Für 6 Brote*

#### ZUTATEN

Für den Teig:

350 g Weizenmehl Type 550

100 g Dinkelmehl Type 1050

15 g frische Hefe

170 g lauwarmer Sojadrink

3 EL Rapsöl, plus etwas mehr zum  
Betreichen

150 g Sojajoghurt

6 g Salz

Nach Belieben:

5-6 EL Rapsöl

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Handvoll gemischte Kräuter,  
gehackt (z.B. Petersilie,  
Koriander, Minze)



#### ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten in einer Rührschüssel vermengen und mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten.

Schüssel in den Backofen stellen. Bei Gärstufe 1 für 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig anschließend in 6 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu 3-5 mm dicken Fladen ausrollen. Den Teig dabei immer wieder wenden und bemehlen.

## *Veganes Naan*

### *Grundrezept*

---

#### ZUBEREITUNG

Eine gusseiserne oder beschichtete Pfanne auf dem Kochfeld erhitzen. Überschüssiges Mehl von den Teigfladen entfernen. Von einer Seite mit etwas Öl bestreichen und nacheinander in der Pfanne bei hoher Hitze backen. Sobald die Oberseite Blasen wirft und die Unterseite Farbe annimmt, wenden. Zweite Seite ebenso backen.

Aus der Pfanne nehmen und die fertigen Brote in ein Geschirrtuch wickeln, dann bleiben sie länger warm und weich.

**Unser Tipp:** Die fertigen Naan-Brote nach dem Backen mit etwas Knoblauchöl bestreichen und vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen. Naan schmeckt frisch und noch warm am besten.