



# Naan-Brot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	3 Min. 30 Sec.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

## Zubereitung

---

500 g Mehl  
10 g Salz  
7 g Trockenhefe  
1 TL Backpulver  
150 ml Milch  
150 g Joghurt  
1 Ei  
20 ml Sonnenblumenöl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig für mindestens 1 Stunde auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Kuchenblech in den Garraum schieben. Vorheizen.

### **Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

Teig in 8 gleich grosse Portionen teilen. Jedes Stück dünn, rund oder oval auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Ausgerollten Teig nach und nach (jeweils 2 Teiglinge pro Backvorgang) auf das heisse Blech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

### **Backgut einschieben**

**PizzaPlus 230 °C während 3 Min. 30 Sec.**

## Tipps

---

Passt gut zu Butter-Chicken.

Um mehr Röstaromen zu erzielen, das Naan-Brot unter dem Grill rösten, bis es dunkle Flecken bekommt.

## Zubehör

---

Kuchenblech





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

11.12.2019

