Rezept

# Naan Brot mit Nussmus

Ein Rezept von Naan Brot mit Nussmus, am 12.10.2024

## Zutaten

- **300 g** Vollkorn-Dinkelmehl
- **1 TL** Weinstein-Backpulver
- **6 EL** Olivenöl
- **1 Pck.** Trockenhefe
- **70 g** vegane Joghurt-Alternative auf Kokosbasis
- **8 EL** Nussmus (z. B. Haselnussmus)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 19 g F, 8 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

### Für den Naan Teig

1. In einer großen Schüssel Mehl, Trockenhefe und Backpulver mischen.

2. 170 ml warmes Wasser, Joghurt sowie 2 EL Öl dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem feuchten Hefeteig kneten.

3. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 1 Std. auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

### Teigtaschen formen & füllen

4. Die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestreuen.

5. 1 gehäuften EL Teig abnehmen und mit bemehlten Fingern zu einem länglichen Fladen drücken (der Teig ist relativ feucht, deshalb mit wirklich gut bemehlten Fingern arbeiten, aber nicht mehr Mehl unter den Teig kneten).

6. Jeweils die Hälfte eines Teigfladens mit 1 TL Nussmus beträufeln, die andere Hälfte darüber klappen und an den Seiten festdrücken.

7. Auf diese Weise aus dem Teig insgesamt 8 Fladen herstellen.

### Naan Brot in der Pfanne zubereiten

8. Pro Teigfladen 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und jedes Naan bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. pro Seite ausbacken.

---

9. Das Naanbrot kann tiefgekühlt und im Toaster aufgetaut werden.