

Zutaten für 6 Stück:

120	ml	Wasser, warm
5	g	Germ (Hefe), ich bevorzuge frische
1	TL	Ahornsirup
300	g	Weizen- oder Dinkelmehl, glatt
60	ml	Joghurt oder auch Soja-Joghurt *oder andere pflanzliche
1	EL	Pflanzenöl (neutral), Raps (Sonnenblume) + etwas mehr zum Braten
1/2	TL	Salz

Zutaten Knoblauchbutter: auch Vegan

2	EL	Butter oder vegane Butter, zimmerwarm, oder BIO Kokosöl
1-2	ST	Knoblauchzehen fein gehackt
		Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
		frische Kräuter nach Belieben (Basilikum, Petersilie,...)

Herstellung „Germteig“:

1. Lauwarme Wasser, den Germ und Ahornsirup in einer großen Schüssel verrühren.
2. Etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Knetmaschinenschüssel das Mehl, Joghurt, Öl und Salz hinzufügen und 5-7 Minuten bei mäßiger Geschwindigkeit mit dem Knetaken abarbeiten lassen.
4. Mit etwas Mehl bestäuben und ca. 1 Stunde zugedeckt mit Teller gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
5. Nach der Ruhezeit den Teig in 6 Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jedes Stück in ein 0,5 cm dicken ovalen oder runden Fladen ausrollen.
6. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen mit etwas Öl bepinseln. Jedes Fladenbrot etwa 2-3 Minuten lang ausbacken oder bis sich Blasen bilden und die Ränder etwas trocken aussehen. Dann umdrehen und weitere 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.
7. Die fertigen Naan-Brote mit einem sauberen Geschirrtuch abzudecken, damit sie bis zum Servieren weich und warm bleiben.

Herstellung der Knoblauchbutter:

1. Die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit dem fein gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und frische gehackte Kräuter nach Geschmack hinzugeben und mit einer Gabel vermengen.
2. Die frisch gebackenen heißen Naan-Brote nach Wunsch mit der Knoblauchbutter (oder einfach nur etwas Kokosöl) bestreichen. Mit Sesam und weiteren frischen Kräutern nach Wahl wie Thymian, Koriander oder Petersilie bestreuen.

