

# Knoblauch Naan Brot

## Knoblauch Naan Brot

Heute gibt es mal ein Rezept für leckeres Knoblauch Naan Brot. Ich liebe diese einfachen Pfannenbrote. Ob als Hauptmahlzeit mit leckeren Dingen belegt, oder als Beilage zu einem würzigen Curry, oder einem leckeren Grillabend, Naan Brote sind fix gemacht und super lecker. Am liebsten mögen wir sie mit zerlassener Knoblauchbutter. Aber auch mit Kräutern wie Koriander, Thymian oder Rosmarin, sind sie eine schmackhafte Angelegenheit.

Ich backe die Brote immer in einer heißen Pfanne ohne Fett. Wenn ihr dazu keine Lust habt, könnt ihr die Naan Brote auch super gut im Ofen backen. Dafür solltet ihr die Teigfladen vor dem Backen ein paar mal mit der Gabel einstechen, damit sie beim Backen nicht ganz so dick werden. Bei dieser Variante kann man die Brote auch gut vor dem Backen mit Kräutern, Gewürzen oder auch Käse verfeinern. Wer mag, kann auch direkt gepressten Knoblauch mit in den Teig geben, so hat man quasi die doppelte Ladung Knoblauch und der Duft beim Ausbacken ist einfach unschlagbar.



**BESTSELLER**  
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf  
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.  
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

**amazon**  
Jetzt shoppen

## Knoblauch Naan Brot

Für die Naan Brote die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem

Wasser und dem Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Joghurt, Salz und Öl dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 16 gleichgroße Portionen teilen. Anschließend zu glatten Bällchen schleifen und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

□□

□

Die Teiglinge nach Belieben mit den Händen plattdrücken, oder mit einem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. In einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten goldbraun backen. Nach dem Backen direkt mit flüssiger Knoblauchbutter bestreichen und genießen. □

---

## Weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum Ausprobieren & Nachmachen



## **Dinkel-Joghurt-Brot**



## **Protein Pfannenbrot mit Käse**



## **Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



## **Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



**Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



**Luftige Weizenbrötchen**



**Dinkel-Zwiebel-Baguette**



# Laugenkonfekt

---



**BROTBACKFORMEN  
GÜNSTIG ONLINE KAUFEN**

**amazon**

Jetzt shoppen

---

## KALORIENARME REZEPTE

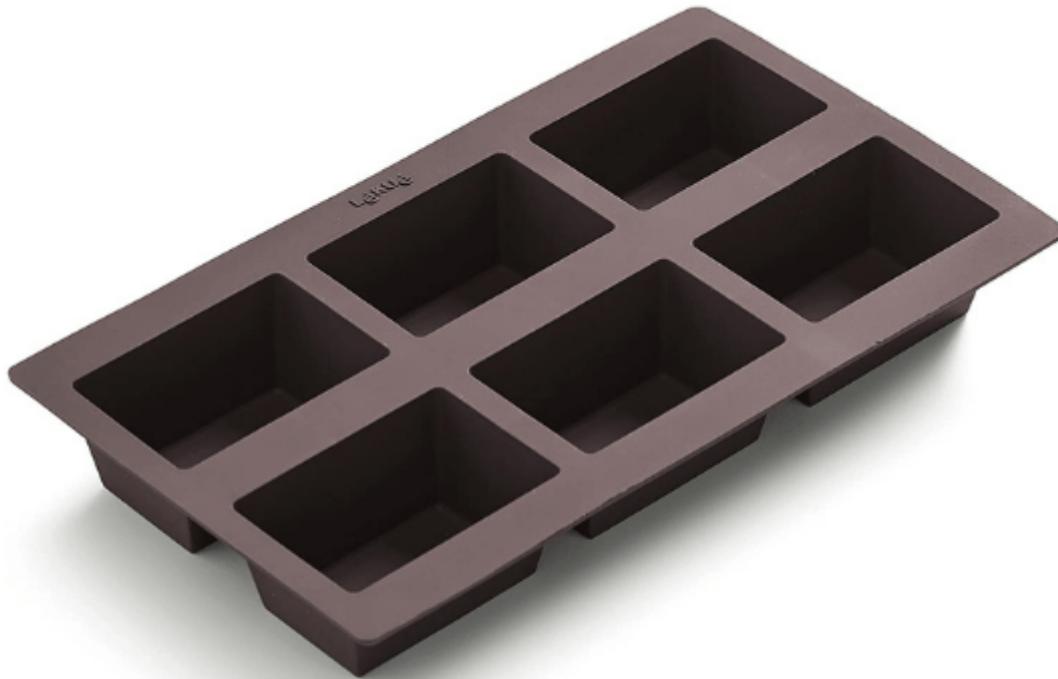
**190 REZEPTE FÜR EIN KALORIENARMES MITTAG- &  
ABENDESSEN**



[mehr Infos zum Buch](#)

---

## BRÖTCHENBACKFORMEN ONLINE KAUFEN



Lékué Brötchen-Backform eckig 6er-Set, Silikon, schwarz, 30x18x8 cm, 6-Einheiten



Lurch 85081 FlexiForm Burger Buns / Backform aus Silikon für 10 cm Pattys, 6-Fach, Braun



Kappa Brötchen Backform 8 Einheiten Silikon Backformen Backt Brötchen mit Köstlichen Knusprigen Krusten



Lékué Brötchen-Backform rund 6er-Set, Silikon, schwarz, 29x20x2 cm, 6-Einheiten

---