



SCHIFFSKOCH JOHN
empfiehlt



NAAN-BROT

PORTIONEN: 6

VORBEREITUNG: KEINE

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MIN

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 30 g (vegane) Joghurt
- 125 g lauwarmes Wasser
- Etwas (vegane) Butter

Außerdem

- Teigroller
- (Vegane) Joghurt, wahlweise mit Salz, Pfeffer, Koblach, Zitrone als Dip angerichtet

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, dann den Joghurt und Wasser unterkneten.
2. Den entstandenen Teig mit einer Folie abdecken und eine Stunde ruhen lassen.
3. Aus dem Teig 6 Portionen machen. Jede Portion zu einem Fladen ausrollen und dünn mit Butter bestreichen, dann einmal mit der Butterseite nach außen zusammenklappen und nochmals flach ausrollen.
4. In einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett jede Seite ca. eine Minute backen.

100%
VEGETARIAN

DER TOD DES SCHIFFBRÜCHIGEN

www.mortysmysteries.de

