

Veganes Naan-Brot mit Hummus



ZUBEREITUNG

Den Hummus aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, dann zum Mehl geben und mit dem Salz, dem Olivenöl und der Kokosmilch zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 45 Minuten aufgehen lassen. Danach den Teig in acht Portionen teilen und diese rund auswallen.

Eine grosse Bratpfanne mit wenig Olivenöl erhitzen und die Teiglinge darin nacheinander braten, je nach Hitze ca. 1 Minute pro Seite.

Die fertigen Naan-Brote in einem Tuch warm halten und mit dem Hummus geniessen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Hummus nach Wahl,
z. B. von Acre's Kitchen

8 g Hefe, frisch

8 g Zucker

75 g Wasser, lauwarm

200 g Mehl

4 g Salz

20 g Olivenöl

35 g Kokosmilch