

Naan-Brot mit CHAMPIGNON „Das Original“



Zutaten für 4 Personen:

2 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g
500 g Mehl
300 ml Milch
12 g Trockenhefe
2-3 TL Öl für die Pfanne

Für den Belag:

5 EL Olivenöl
2 kleine Knoblauchzehen
Chiliflocken Petersilie gehackt
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Hefe mit lauwarmer Milch vermischen und auf die Seite stellen bis sie schaumig ist. Sobald die Masse schaumig ist, mit dem Mehl vermischen und zu einem Teig kneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

CHAMPIGNON „Das Original“ in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Teig in Stücke teilen, dann mit einem Nudelholz leicht flach drücken. Teig mit dem Käse füllen und schließen, indem man die Ränder zusammendrückt. Die Kugel erneut mit einem Nudelholz flachdrücken und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.

Das gebackene Naan-Brot mit einer Mischung aus Öl, gehackte Petersilie, Knoblauch, Chiliflocken, Salz und Pfeffer bestreichen.

Guten Appetit!