



# Proteinreiches Naan-Brot

Swipe für  
das Rezept



# Proteinreiches Naan-Brot

Portions : 5

Zubereitung: 10-15 Minuten

## Zubereitung

### Schritt 1

Den Protein-Back-Mix, Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.

### Schritt 2

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die kalte Milch hinzufügen. Wenn die Mischung gut abgekühlt ist, zusammen mit dem Joghurt zu den trockenen Zutaten geben und alles gut vermischen.

### Schritt 3

Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

### Schritt 4

In fünf gleich große Stücke schneiden, zu Kugeln formen und flach drücken.

### Schritt 5

Das Brot langsam auf beiden Seiten in einer unbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze backen.



# Proteinreiches Naan-Brot

Portionen : 5

Zubereitung: 10-15 Minuten

## Zutaten

- 1 100 g Mehl
- 2 60 g Herbalife Protein-Back-Mix
- 3 1 Packung (5 g) Backpulver
- 4 50 ml Milch
- 5 1/2 Teelöffel Salz
- 6 20 g Butter
- 7 60 g Naturjoghurt 1,5 %



Swipe für die Zubereitung

