



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