Wegańskie, indyjskie chlebki naan

wegeweda

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna, ekologiczna - 3 szklanka
- suszone drożdże - 1 opakowanie
- jogurt sojowy - 3 łyżka
- mleko sojowe - 1/2 szklanka
- olej kokosowy - 2 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- cukier brązowy - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- oliwa - 3 łyżka
- nasiona chia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiej do miski. Dodaj drożdże, jogurt, mleko, olej, cukier, sól i ręcznie wyrób elastyczne ciasto. Uformuj kulę i przełóż do miski posmarowanej olejem. Przykryj czystą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto podziel na 8 kawałków. Z każdego kawałka uformuj kulkę, rozpłaszcz ją i rozciągnij palcami na kształt podłużnego placka o grubości niecałego około 1/2 centymetra.

KROK 3: Na małej patelni rozgrzej oliwę, wyciśnij ząbek czosnku i podsmażaj około 1 minuty. Za pomocą pędzla smaruj chlebki oliwą z czosnkiem i posyp nasionami czarnuszki.

KROK 4: Tak przygotowane chlebki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i włóż do piekarnika rozgrzanego do temperatury 250 stopni. Chlebki piecz około 10 minut aż pięknie się zrumienią. Wyjmij z piekarnika. Podawaj z ulubioną pastą.