



Naans



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

125 grammes d'eau (chaude mais pas frémissante)
7 grammes de levure déshydratée
2 cuillerées à thé sucre blond
300 grammes de farine blanche
1/2 cuillerée à thé sel
1/2 cuillerée à thé poudre à lever
25 grammes de beurre (fondu + 3 cuillères à soupe)
150 ml de yaourt entier

Méthode de préparation

- 1.** Versez l'eau dans un bol et saupoudrez-la de levure et de 1 cuillère à café de sucre. Mélangez et laissez reposer pendant un quart d'heure.

Dans un autre grand récipient, mélangez la farine, le reste du sucre, le sel et la poudre à lever. Creusez un puits au centre et versez-y le beurre fondu, le yaourt et le mélange à la levure. Pétrissez pour former une pâte homogène.
- 2.** Continuez à pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique.
Beurrez un récipient dans lequel vous poserez la pâte.
- 3.** Couvrez d'un linge et laissez gonfler la pâte dans un endroit chaud pendant $\pm$ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Divisez la pâte en six petites boules et placez-les sur le plan de travail fariné. Étalez-les sur la longueur jusqu'à ce que les boules aient la forme d'une larme ($\pm$ 20 cm de long, $\pm$ 13 cm de large).
- 4.** Faites chauffer une poêle à fond épais jusqu'à ce qu'elle soit brûlante. N'ajoutez pas de matière grasse.

Placez un seul naan dans la poêle et faites-le cuire pendant 3 minutes. Retournez-le et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Faites cuire tous les petits pains de cette façon.



- 5.** Après la cuisson, badigeonnez-les de beurre fondu.