



Pain Naan

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	3 min 30 sec
Portions	4
Appareil	Comhair SE à partir de 2015

Préparation

500 g de farine
10 g de sel
7 g de levure sèche
1 cc de poudre à lever
150 ml de lait
150 g de yaourt
1 œuf
20 ml d'huile de tournesol

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser lever la pâte pendant au moins 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson. Préchauffer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec PizzaPlus

Diviser la pâte en 8 pâtons de taille égale. Abaisser finement chaque pâton en rond ou en ovale sur un plan de travail fariné.

Enfourner successivement les abaisses (2 pâtons par cuisson) sur la plaque chaude dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 230 °C pendant 3 min 30 sec

Conseils

Accompagne parfaitement le butter chicken.

Pour obtenir plus d'arômes grillés, passer le pain Naan sous le grill jusqu'à apparition de taches sombres.

Accessoires

Plaque à gâteaux

