



# Naan

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	7 min
Pièces	4
Appareil	ComhairSteamer V2000 à partir de 2021

Pain plat indien à l'ail

## Pâte

---

- 300 g de farine blanche
- 1 cs de sucre
- 1 cc de sel
- ¼ cube de levure (env. 10 g)
- 125 ml d'eau
- 100 g de yoghourt nature
- 2 cs d'huile de tournesol

## Façonnage

---

Farine pour abaisser la pâte

## Beurre à l'ail

---

- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 3 branches de coriandre, hachées

## Pâte

---

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et humide. Former une boule de pâte.





Couvrir la pâte dans un saladier et la laisser lever pendant environ 1 heure afin qu'elle double de volume.

## Façonnage

---

Pétrir brièvement la pâte sur un plan de travail bien fariné et former 4 boules. Abaisser la pâte en galettes ovales de 5 mm d'épaisseur.

## Cuisson

---

Pour le préchauffage, insérer la plaque à gâteaux vide au niveau moyen. Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 230 °C.

Déposer les galettes sur la plaque à gâteaux chaude le plus rapidement possible afin de ne pas perdre trop de chaleur et faire cuire pendant 7 minutes.

## Beurre à l'ail

---

Faire fondre le beurre avec l'ail dans une petite poêle et faire revenir brièvement. Retirer du feu, ajouter la coriandre et mélanger.

## Dressage

---

Badigeonner les naans encore chauds de beurre à l'ail.

## Étapes de cuisson

---

**Enfourner la plaque pour le préchauffage.**

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

**Préchauffage terminé. Déposer l'aliment à cuire sur la plaque chaude.**

**PizzaPlus 230 °C pendant 7 min**

## Accessoires

---

Plaque à gâteaux

