Pane naan

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	3 Min. 30 Sec.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

500 g di farina

10 g di sale

7 g di lievito secco

1 CT di lievito in polvere

150 ml di latte

150 g di yogurt

1 uovo

20 ml di olio di semi di girasole

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto morbido. Far lievitare l'impasto per almeno 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Inserire la teglia nella camera di cottura. Preriscaldare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus

Suddividere l'impasto in 8 porzioni di uguale dimensione. Stendere ogni porzione a sfoglia sottile, su un piano di lavoro infarinato, dandogli una forma circolare o ovale.

Adagiare le porzioni stese (2 per ogni infornata) una dopo l'altra sulla teglia calda nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

PizzaPlus 230 °C per 3 Min. 30 Sec.

Consigli

Si abbina bene al pollo al burro.

Per avere un aroma più intenso, tostare il pane naan sotto il grill fino a formare delle macchie scure.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019