



Naan

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	1 H
Tiempo de cocción	7 Min.
Unidad	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Pan plano indio con ajo

Masa

300 g Harina blanca
1 Cuchara sopera Azúcar
1 Cucharadita Sal
¼ Cubo Levadura (aprox. 10 g)
125 ml Agua
100 g Yogur natural
2 Cuchara sopera Aceite de girasol

Moldear

Harina para amasar

Mantequilla de ajo

50 g Manteca
1 Diente de ajo, prensado
3 Ramitas Cilantro, picado

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y húmeda. Forme una bola con la masa.





Tápela y déjela en un recipiente para que suba durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su tamaño.

Moldear

Amase bien la masa en una superficie de trabajo enharinada y forme 4 bolas. Estírelas con un rodillo hasta formar tortas ovaladas de 5 mm de grosor.

Hornear

Coloque una de horno vacía en el estante central para precalentarla. Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con PizzaPlus.

Coloque las tortas en la bandeja caliente lo más rápido posible para que se pierda poco calor y hornéelos durante 7 minutos.

Mantequilla de ajo

Derrita la mantequilla con el ajo en una sartén pequeña y llévela a ebullición brevemente. Retire del fuego y mezcle el cilantro.

Sazonar

Mientras aún está caliente, unte el naan con la mantequilla de ajo.

Pasos de cocción

Deslice la bandeja para precalentarla.

PizzaPlus (230 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Coloque los alimentos en la bandeja caliente.

PizzaPlus 230 °C durante 7 Min.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

