# Pane naan

Ricetta di V-ZUG SpA



| | |
|---|---|
| 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 |