



Naan

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 1 Ore
Tempo di cottura 7 Min.
Pezzo 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Pane indiano all'aglio

Impasto

300 g di farina bianca
1 CM di zucchero
1 CT di sale
¼ dado di lievito (circa 10 g)
125 ml di acqua
100 g di yogurt naturale
2 CM di olio di semi di girasole

Modellare

farina per stendere

Burro all'aglio

50 g di burro
1 spicchio d'aglio, schiacciato
3 rametti di coriandolo, tritato

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e umido.
Formare una palla.





Lasciar lievitare coperto in una ciotola per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Modellare

Lavorare brevemente l'impasto su un piano di lavoro ben infarinato e formare 4 palline. Stendere le palline in forme ovali spesse 5 mm.

Cuocere in forno

Inserire una teglia vuota nell'appoggio centrale per preriscaldarla. Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus.

Adagiare le focacce molto rapidamente, per non disperdere il calore, nella teglia calda e cuocere per 7 minuti.

Burro all'aglio

In un pentolino sciogliere il burro con l'aglio e portare brevemente a ebollizione. Togliere dal fuoco e incorporare il coriandolo.

Guarnizione

Spalmare il burro all'aglio sul pane naan ancora caldo.

Fasi di cottura

Inserire la teglia per il preriscaldamento.

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

Preriscaldamento terminato. Disporre l'alimento nella teglia calda.

PizzaPlus 230 °C per 7 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

