



Наан

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins

Время 1 Hrs

простоя

Время 7 Mins

приготовления

штук 4

прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

индийская лепешка с чесноком

Тесто

300 г пшеничной муки в/с

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

¼ кубика дрожжей (ок. 10 г)

125 мл воды

100 г натурального йогурта

2 ст. л. подсолнечного масла

Формование

мука для обваливания

Чесночное масло

50 г сливочного масла

1 зубчик чеснока, раздавленный

3 веточки кориандра, измельченные

Тесто

Замесить все ингредиенты в миске, чтобы получилось мягкое влажное тесто. Сформировать из теста шар.





Накрыть крышкой и дождаться, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое (ок. 1 часа).

Формование

В течение непродолжительного времени вымесить тесто на хорошо посыпанной мукой рабочей поверхности и сформировать 4 шарика. Раскатать каждый шарик в овальную лепешку толщиной 5 мм.

Выпекание

Установить пустой противень на средний уровень для разогревания. Предварительно разогреть камеру до 230 °C, установив программу PizzaPlus.

Выложить лепешки на горячий противень максимально быстро, чтобы терялось как можно меньше тепла, и выпекать 7 минут.

Чесночное масло

Растопить в маленькой сковороде сливочное масло, добавить чеснок и дать закипеть. Снять с плиты, добавить кориандр.

Украшение

Полить еще теплый наан чесночным маслом.

Шаги приготовления

Поместить противень в камеру для предварительного разогрева.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C PizzaPlus

Предварительный разогрев завершен. Выложить приготовляемое блюдо на горячий противень.

PizzaPlus 230 °C в течение 7 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

