Naan

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.

Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Pişirme süresi	7 Dak.
Adet	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

sarımsaklı yassı Hint ekmeği

Hamur

300 g Beyaz un

1 Çor. k. Şeker

1 Çay k. Tuz

¼ Küp Maya (yakl. 10 g)

125 ml Su

100 g Doğal yoğurt

2 Çor. k. Ayçiçeği yağı

Şekil verme

Açmak için un

Sarımsaklı tereyağı

50 g Tereyağı

1 Diş sarımsak, ezilmiş

3 Dallar Kişniş, doğranmış

Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak yumuşak ve nemli bir hamur yoğurun. Hamuru bir top haline getirin.

Bir kaba yerleştirip ağzını kapatın ve yakl. 1 saat süreyle iki katına çıkmasını bekleyin.

Şekil verme

Hamuru bolca un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde kısa süre yoğurun ve hamurdan 4 beze yapın. Her birini açarak 5 mm kalınlığında oval yassı ekmekler elde edin.

Fırınlama

Boş fırın tepsisini ön ısıtma için orta rafa yerleştirin. Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

En az ısı kaybının olmasını sağlamak için kekleri mümkün olduğunca hızlı bir şekilde sıcak fırın tepsisine koyun ve 7 dakika süreyle pişirin.

Sarımsaklı tereyağı

Tereyağını ve sarımsağı küçük bir tavada eritip kısa süre kaynatın. Ocaktan alın ve kişniş ekleyip karıştırın.

Hazırlanması

Naan ekmeğine hala sıcakken sarımsaklı tereyağı sürün.

Pişirme adımları

Tepsiyi ön ısıtma için içeri sürün.

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Pişirilecek yiyeceği sıcak tepsiye koyun.

PizzaPlus esnasında 230 °C 7 Dak.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022