



# Наан

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	1 годин
Час готування шт.	7 хв
Прилад	4
	CombairSteamer V2000 з 2021 року

індійський корж із часником

## Тісто

300 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1 ст. л. цукру

1 ч. л. солі

¼ кубиками дріжджів (приблизно 10 г)

125 мл води

100 г натурального йогурту

2 ст. л. соняшникової олії

## Формування

борошно для посипання

## Часникове масло

50 г масла

1 зубчик часнику, роздавленого

3 пагони коріандру, подрібнені

## Тісто

Замішуйте всі інгредієнти в мисці до утворення м'якого вологого тіста. Сформуйте з тіста кульку.





Накрийте кришкою і залиште в місці підійти приблизно на 1 годину, доки об'єм тіста не збільшиться вдвічі.

## Формування

---

Вимішуйте тісто на добре посипаній борошном робочій поверхні впродовж короткого періоду часу і сформуєте 4 кульки. Розкачайте овальні коржі завтовшки 5 мм кожний.

## Випікання

---

Попередньо розігрійте порожнє деко на середньому рівні. Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі PizzaPlus.

Викладіть коржі на гаряче деко якомога швидше, щоб зберегти тепло, і випікайте впродовж 7 хв.

## Часникове масло

---

Розтопіть масло на невеликій сковороді, додайте часник та доведіть до кипіння. Зніміть з вогню, додайте коріандр.

## Прикрашання

---

Змастіть ще теплий наан часниковим маслом.

## Етапи приготування

---

**Помістіть деко в камеру для попереднього розігрівання.**

**Розігріти робочу камеру до 230 °C PizzaPlus**

**Попереднє розігрівання завершено. Викладіть страву на гаряче деко.**

**PizzaPlus 230 °C протягом 7 хв**

## Акcesуари

---

Деко

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

