

Pain naan maison

- La meilleure recette facile de pain naan maison!



Ingrédients :

- 2 cuillères à thé de levure active sèche
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 2 tasses et demie/3 tasses de farine tout usage
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 1/3 de tasse (90 ml) de yogourt nature
- 1 gros œuf

Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez la levure, le sucre et l'eau. Mélanger pour dissoudre et laisser reposer pendant quelques minutes. Il faut que ça soit un peu mousseux sur le dessus.
2. Ajouter l'huile, le yogourt et l'œuf. Fouettez jusqu'à homogénéité.
3. Dans un bol de taille moyenne, combinez 1 tasse de farine et le sel.
4. Ajouter le mélange humide au mélange sec et bien mélanger.
5. Ajouter de la farine, 1/2 tasse à la fois, jusqu'à ce que vous ne soyez plus capable de le mélanger à la cuillère.
6. Transférez la boule de pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez la boule pendant environ 3 minutes. Ajoutez un peu de farine au besoin pour empêcher que ça devienne collant.
7. Couvrir la pâte et laisser reposer pendant une heure ou jusqu'à ce qu'elle ait

doublé de grosseur.

8. Aplatir en disque et couper en 8 morceaux égaux. Former une boule avec chaque morceau.
9. Rouler chaque petite boule afin qu'elle ait un diamètre d'environ 6 pouces et une épaisseur de 1/4 de pouce.
10. Faites cuire dans une casserole (à feu moyen) jusqu'à ce que le dessous soit bien doré et que le dessus ait fait des grosses bulles.
11. Tourner et faire cuire pour que ça soit bien doré des deux côtés.
12. Servir avec du beurre et des fines herbes!

“

Amateur de pain naan ou de cuisine indienne? Voici une recette facile pour faire un pain naan absolument parfait à la maison!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

