



# Naans



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

125 grammes d'eau (chaude mais pas frémissante)  
7 grammes de levure déshydratée  
2 cuillerées à thé sucre blond  
300 grammes de farine blanche  
1/2 cuillerée à thé sel  
1/2 cuillerée à thé poudre à lever  
25 grammes de beurre (fondu + 3 cuillères à soupe)  
150 ml de yaourt entier

## Méthode de préparation

- 1.** Versez l'eau dans un bol et saupoudrez-la de levure et de 1 cuillère à café de sucre. Mélangez et laissez reposer pendant un quart d'heure.

Dans un autre grand récipient, mélangez la farine, le reste du sucre, le sel et la poudre à lever. Creusez un puits au centre et versez-y le beurre fondu, le yaourt et le mélange à la levure. Pétrissez pour former une pâte homogène.

- 2.** Continuez à pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. Beurrez un récipient dans lequel vous poserez la pâte.

- 3.** Couvrez d'un linge et laissez gonfler la pâte dans un endroit chaud pendant  $\pm$  1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Divisez la pâte en six petites boules et placez-les sur le plan de travail fariné. Étalez-les sur la longueur jusqu'à ce que les boules aient la forme d'une larme ( $\pm$  20 cm de long,  $\pm$  13 cm de large).

- 4.** Faites chauffer une poêle à fond épais jusqu'à ce qu'elle soit brûlante. N'ajoutez pas de matière grasse.

Placez un seul naan dans la poêle et faites-le cuire pendant 3 minutes. Retournez-le et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Faites cuire tous les petits pains de cette façon.



**5.** Après la cuisson, badigeonnez-les de beurre fondu.