Naans à l'indienne

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

125 ml d’eau (tiède, surtout pas trop chaude)
7 grammes levure fraîche
2 cuillerées à thé sucre blond
300 grammes de farine pour pain blanc (+ un peu pour ajuster la consistance de la pâte)
1⁄2 cuillerée à thé sel
1⁄2 cuillerée à thé poudre à lever
25 grammes de beurre (clarifié, + 3 cuillères à soupe supplémentaires)
150 ml de yaourt (entier)
1 cuillère à soupe de ras el hanout

Méthode de préparation

1. **Dans un petit bol, mélangez l'eau et la levure émiettée.**
2. **Ajoutez 1 cuillère à café de sucre. Mélangez bien, et réservez.**
3. **Dans un plus grand bol, versez la farine tamisée, le reste de sucre, le sel et la levure chimique. Remuez le tout, puis creusez un puits au milieu.**
4. **Versez-y le beurre clarifié fondu, le yaourt et le mélange à base de levure.**
5. **Mélangez bien, et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si elle est trop humide, ajoutez un peu de farine. Retirez la pâte du bol, et poursuivez le pétrissage environ 10 minutes sur un plan de travail fariné. La pâte doit être lisse et élastique.**
6. **Huilez un bol, et déposez-y la pâte. Recouvrez de film plastique, et laissez lever au moins 1 heure, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.**
7. **Divisez la pâte en 6 morceaux. Aplatissez chaque part en un long ovale.**

8. **Faites chauffer une poêle sans matière grasse.**

9. **Quand elle est bien chaude, déposez 2 ou 3 morceaux de pâte. Faites cuire 3 minutes, puis retournez-les pour 3 minutes de cuisson supplémentaires. Des parties brun foncé peuvent apparaître, c'est tout à fait normal. Le pain ne doit toutefois pas noircir.**

10. **Tartinez chaque petit pain de beurre clarifié fondu, et saupoudrez de ras el hanout.**