

Cheese-Naans

Côté marché :

200 ml d'eau tiédie ou à température ambiante

1,5 cs d'huile d'Argan (magasin bio)

1,5 cc de sel

80 g de yaourt nature

450 g de farine T 55

1 cc de levure SAF ou briochin



Versez dans cet ordre les ingrédients dans le bol du robot Kitchenaid. Mélangez, vitesse 1 jusqu' à temps que la pâte soit bien lisse. Laissez dans le bol et posez un torchon humide sur le dessus. Je l'ai laissé un peu plus d'une heure, il faut qu'elle double de volume. Partager la pâte (à l'aide d'un coupe-pâte) en 6 boules. Etalez chaque boule sur le plan de travail fariné avec le rouleau à pâtisserie en un rectangle d'environ 20 cm de long. Déposez 2 portions de fromage Bio-Verde (magasin bio), voir la photo, ou bien 2 portions de Vache qui rit sur la moitié du cheese et refermez celui-ci en appuyant bien sur les bords.

Mettez-les soit sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat et enfournez dans le four préchauffé à 210°C pour environ 15/18 mn. Surveillez-les et retirez-les dès que des taches brunes apparaissent sur le dessus. Servez aussitôt car ils sont bien meilleurs chauds. Avec une petite salade, un vrai régal !

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

