

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Naan au fromage (ou cheese-naan)

Qu'est-ce qu'un naan ??? C'est une galette de farine de blé originaire du Penjab...La pâte est légèrement fermentée et additionnée de yaourt, ce qui lui donne ce petit goût délicieusement acide...Traditionnellement, les naans sont cuits, appliqués aux parois d'un four appelé le tandoor.



Chez moi, pas de tandoor, je vais les cuire dans une poêle, tout simplement...A la recherche de la recette idéale de naans, j'en ai testé plusieurs mais sans succès car il y avait toujours un truc qui n'allait pas.... J'ai trouvé LA recette qui me plaît aussi bien au niveau texture de la pâte qu'au niveau de sa saveur..

Source : Livre "Pains et autres gourmandises"

Pour 5 naans de bonne taille

1 cc de levure de boulanger
300 g de farine T55
3 CS de beurre fondu (j'ai mis 40 g)
130 g de lait tiède environ
1 CS d'huile de tournesol (ça donne 12 g avec la cuillère doseuse de la MAP)
4 CS de yaourt nature (j'ai mis 55 g de yaourt au bifidus)
1 cc de sel

+

15 portions de crème de fromage style "vache qui rit" (depuis de nombreuses années déjà et je ne sais pas pourquoi !)

Dans la cuve de la machine à pain

ou dans le bol du KitchenAid (avec le crochet pétrisseur) :

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre sauf les crèmes de fromage
Dans la pana, on met la farine et les autres ingrédients après

Programme "pizza" 45 min de la PANA ou "pâte levée" de votre machine à pain

ou VIT 2 dans le KitchenAid, avec le crochet pétrisseur.

Arrêter le pétrissage lorsque la pâte est bien homogène, lisse et brillante.
Pour ma part, le pétrissage a duré 10 min.
Laisser doubler le pâton, recouvert.

Mettre la pâte sur le plan de travail non fariné OU sur la toile Roul'pat Demarle. La couper en 5 morceaux égaux.



Étaler finement chaque morceau de pâte. (voir photo)

Disposer 3 crèmes de fromage sur chaque moitié et rabattre l'ovale.

Aplatir avec la main au départ, pour éviter de créer des trous puis utiliser le rouleau à pâtisserie pour étaler plus finement, si vous le pouvez.



Les naans sont prêts à cuire.

Cuire chaque naan à feu moyen, sans graisse, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, de chaque côté, 3 à 4 minutes environ.



Si vous devez patienter un peu avant de les cuire, les faire attendre dans le frigo, dans un film alimentaire pour ne pas que la pâte sèche.

La pâte peut facilement se conserver toute la nuit pour le lendemain.

Dans les restaurants, les naans sont servis en accompagnement de plats indiens ou pakistanais...