

Naan au fromage



Il faut :

3 CS de beurre fondu

13 cl de lait tiède

1 CC de levure de boulanger

1 CS d'huile de tournesol + 1 CC de sel

4 CS de yaourt nature (ou petit suisse ou fromage blanc)

300 g de farine ordinaire

2 portions de fromage fondu par naan

- Mettre tous les ingrédients dans l'ordre (beurre, lait, huile, yaourt, sel farine et levure) dans la MAP et mettre sur programme "pâte seule" ou "pâte levée".
- A la fin du programme , la pâte est bien levée et a doublé de volume. On obtient une pâte assez souple, pas collante et très facile à travailler.
- Vider la cuve sur un plan de travail fariné et façonner 6 à 8 boules (+ ou -) en fonction de la taille des naans que vous voulez. Étaler finement chaque boule en un ovale.
- Si on préfère les naans naturels, on peut maintenant les cuire !
- Disposer l'équivalent de 2 portions de fromage fondu sur chaque disque de pâte et refermer le tout. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, repasser sur le naan, pour bien étaler le fromage et souder les deux parties. Au final, la pâte doit être assez fine et de forme arrondie.
- Faire chauffer une poêle sur feu vif et sans matière grasse. Y déposer 1 ou 2 naans (suivant la taille) et cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.

BZH
Sandra

Inspirée par : Couds ci couds ça