

Naans au fromage

Ingrédients:

5 CS de beurre fondu
20cl de lait tiède
2CS d'huile
190g de yaourt type velouté nature
1cc de sel
480g de farine T55
1 sachet de levure de boulanger
12 portions de vache qui rit

Mélangez tous les ingrédients sauf la vache qui rit en mettant le beurre en dernier. Pétrissez bien pendant 5 bonnes minutes. Laissez lever la pâte pendant 1h30 environ.

Découpez votre pâton e 6 boules de même taille et étalez les assez finement. Déposez deux vaches qui rit sur une moitié et repliez l'autre moitié par dessus. Aplatissez de nouveau et déposez sur la plaque du four. Renouvelez l'opération avec les autres boules.

Laissez lever encore 30min.

Faites cuire à 200° pendant 20min environ. Ils doivent être légèrement dorés.