

Naans



Préparation : 10 min
Cuisson : 6 min / pain

Ingrédients

Pour 6 naans

- 300 gr de farine
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à s d'huile d'olives
- de l'eau tiède
- du fromage rapé

La recette

1. Mélanger la farine avec le sel, la levure, l'huile et le yaourt.
2. Travailler la pâte et ajouter si besoin un peu d'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle. Laisser reposer 10 minutes.
3. Séparer la pâte en 6 parts que l'on aplatit en forme de galette.
4. Parsemer généreusement de fromage râpé et redonner un ou deux tours à la pâte (c'est à dire la replier et la repasser au rouleau).
5. Cuire dans une poêle épaisse à revêtement anti-adhésif pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la galette soit bien gonflée.
6. Servir très chaud.

🕒 Révision #1

★ Créé 28 septembre 2024 07:13:58 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 28 septembre 2024 07:14:51 par Marc Leroi