



NAAN AU FROMAGE

INGRÉDIENTS

- 300 g de farine T65 Biocoop
- 1 yaourt nature (125g)
- 10 cl d'eau
- 2 cs d'huile d'olive Biocoop
- 2 pincées de poudre à lever
- 6 g de levure boulangère déshydratée
- 1 cc de sucre
- 150 g de fromage frais
- 1 pincée de sel

NAAN AU FROMAGE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min - Repos : 30 minutes

Cuisson : 15 min

1. Dans un saladier, mélanger la farine, les levures, le sel et le sucre. Faire un puits et ajouter l'huile, le yaourt et l'eau.

2. Pétrir la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle devienne molle et ne colle plus aux parois du saladier.

3. Laisser reposer 2h à couvert dans un endroit tiède.

4. Former 4 boules de taille identique et les étaler au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné.

5. Sur chaque disque, étaler un peu de fromage frais puis replier en deux en soudant bien les bords.

6. Faire cuire dans une poêle anti-adhésive 4 à 5 min de chaque côté jusqu'à ce que le naan soit bien gonflée.

7. Servir accompagner de semoule et d'un korma de légumes.

Astuce : Vous pouvez également cuire les naans au four à 260°C pendant 10 min.