

Naan au fromage frais



Il te faut:

- 500g de farine de blé
- 18cl d'eau
- 125 g de yaourt
- 4c. à soupe d'huile végétale
- 1c. à café de sel
- 1c. à café de sucre
- 2 pincées de levure chimique
- 8g de levure boulanger
- 6 portions de fromage frais

Marche à suivre:

- Au robot ou à la machine à pain, mélangez tous les ingrédients secs : farine, levure de boulanger, levure chimique, sel & sucre.
- Faites un puits dans cette farine, et ajoutez les ingrédients liquides : huile, yaourt, eau (18 cl)
- Pétrissez la pâte 10 à 15 minutes
- Laissez lever la pâte au minimum 1 h 30 dans un endroit tempéré en la recouvrant d'un film cellophane
- Étaler la pâte et découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce
- Étalez le fromage frais sur un disque de pâte, en laissant 1 cm tout autour, disposez un second disque de pâte par-dessus et soudez les bords en appuyant bien avec les doigts
- Faites cuire 5 minutes par face votre naan à la plancha, ou dans une poêle à crêpes par exemple
- Disposez sur un plat

