

## PAIN NAAN



Ingrédients (pour 4 grands naans) :

300g de farine

1 cc de sel

1 ½ cc de levure déshydratée

4 cs de yaourt

1 cs d'huile

13 cl de lait tiède

3 cs de beurre fondu

- Délayer la levure dans le lait tiède et attendre 10 minutes.
- Dans un saladier mélanger la farine, le sel, le mélange levure-lait, le yaourt et l'huile, vous devez obtenir une pâte souple qui ne colle pas (ajouter un peu de farine si besoin).
- Couvrir et laisser reposer jusqu'à doublement de volume.
- Diviser la pâte en 4. Etaler chaque pâton au rouleau en ovale sur 5 mm d'épaisseur environ, couvrir et mettre de côté pendant 15 minutes.
- Préchauffer le four Th 8 (240°C) avec une plaque à l'intérieur.
- Disposer les naans sur la plaque chaude et les enduire de beurre fondu.
- Faites cuire 10-12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient gonflés. Envelopper dans un linge jusqu'au service.