

PAIN INDIEN NAAN



Temps de préparation: 1h 50mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 2cs Huile
- 150g Lait
- 15g Levure boulangère fraîche
- 450g Farine de blé
- 1 1/2cc Sel
- 2cc Sucre
- 1 Oeuf
- 125g Yaourt nature
- 50g Beurre fondu

Préparation:

- A l'aide d'un pinceau de cuisine, huiler un récipient et réserver.
- Mettre le lait, la levure boulangère, la farine, le sel, le sucre, l'oeuf, le yaourt et l'huile dans le bol, puis pétrir 5 minutes.
- Transvaser la pâte sur un plan de travail.
- Ramener les bords de la pâte 3-4 fois vers le centre, la rouler en boule, la poser dans un saladier et couvrir d'un torchon et laisser pousser 2 heures à températures ambiante.
- A la fin de la 1ère pousse: Transvaser la pâte sur un plan de travail et la rabattre à la main pour chasser l'air. La diviser en 6 boule puis les répartir sur une feuille de papier cuisson et couvrir avec un torchon. Laisser pousser nouveau 20 minutes.
- A la fin de la 2ème pousse: Insérer deux plaque à pâtisserie dans le four et préchauffer à 240°
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser chacune des boules de pâte en une galette de 15 cm de diamètre directement sur le papier cuisson.
- A l'aide d'un pinceau badigeonner les galettes de beurre fondu.
- Enfourner en faisant glisser la feuille de papier cuisson sur la plaque chaudes.
- Cuire 10 minutes à 240°