

## NAAN



*Temps de préparation: 1h 20mn - Temps de cuisson: 4mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 150g Eau
- 10g Levure Fraîche
- 200g Farine de blé
- 200g Farine d'épeautre
- 1 cs rase Sel
- 1cc rase Sucre
- 80g Yaourt Grecque
- 40g Huile d'olive
- 8 portions Fromage Kiri®

### Préparation:

- Mettez 150g d'eau et 10g de levure dans le bol, faites chauffer 1 min/50°C/vitesse 1.
- Ajoutez 200g de farine de blé et 200g de farine d'épeautre, 1 c. à café rase de sel et 1 c. à café rase de sucre, pétrissez Pétrin/1 min. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez 80g de yaourt 40g d'huile, pétrissez Pétrin/3 min. Transvasez la pâte dans un récipient, laissez-la pousser 1 h à température ambiante.
- Détaillez la pâte en 8 tronçons aplatir avec les mains y placer le fromage (Kiri®) et le fermer à l'aide des doigts. Puis fariner le plan de travail et l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Four Préchauffer à 300° avec la plaque à l'intérieur: Déposer un à un les Naan sur la plaque de four préchauffer. Faire cuire pendant environ 4 minutes.  
Faut contrôler la cuisson car il faut que le Naan ne grille pas trop.