Pan Naan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de harina de fuerza
- 10 g de levadura de panadero
- 100 ml de leche tibia
- 1 yogur natural
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de ghee (mantequilla derretida en su defecto)

Preparación:

Paso 1

Tamiza la harina con la sal y disponla en forma de volcán. Diluye la levadura en la leche tibia y viértela con el yogur y el aceite en el centro de la harina. Mezcla bien y amasa sobre una superficie ligeramente enharinada. A continuación deja reposar la masa en un bol untado con aceite hasta que doble su tamaño. Vuelve a amasar y haz porciones de unos 60 g, dale una forma ovalada y plana hundiendo ligeramente los nudillos. Coloca las porciones de pan en una bandeja de horno con papel vegetal y deja reposar 20 minutos más. Pinta el pan con ghee o con la mantequilla derretida e introduce la bandeja en el horno precalentado a 230º C durante 12 minutos. Pasado este tiempo, retira el Pan Naan del horno y resérvalo envuelto en un paño para servir caliente.