

NAAN (pain indien) recette de Panjee

Ingrédients :

500g de farine
1 c. à café de sel
1 c. à café de sucre
1 sachet de levure de boulanger
1 yaourt nature
4 c. à soupe d'huile végétale
18cl d'eau

- J'ai ajouté un peu de coriandre en poudre dans la farine
- Soit vous utilisez votre machine à pain pour faire lever la pâte ou votre robot ménager ou simplement vos mains pour pétrir la pâte.
- J'ai huilé mes paumes de la main pour que la pâte ne colle pas trop entre mes doigts pour façonner un naan et je termine le naan sur mon plan de travail légèrement fariné.
- Faire cuire les naans un après l'autre dans une poêle sans ajouter de matière grasse.