



4 pers.



20 min

(Attention, prévoir



1h de repos de la
pâte en +)

PAIN NAAN

Ingrédients



1 sachet de levure boulangère



250 g de farine



1 c. à café de sucre



½ c. à café de sel



150 g d'eau



2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation



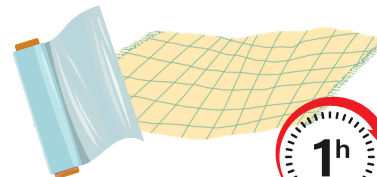
1

Mélanger tous les ingrédients
dans un saladier.



2

Former une boule, la recouvrir
d'un film plastique ou d'un torchon
et la laisser reposer 1 heure.

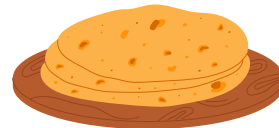
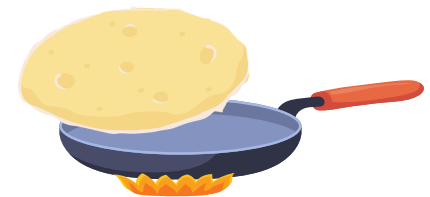


3

Former des petits pâtons et les
étaler finement de la taille de
la poêle.

Dans une poêle chaude, sans
matière grasse, faire cuire les
naans de chaque côté.

Ils devraient gonfler à la
cuisson et lorsqu'ils sont dorés
c'est prêt.



On peut garnir les naans
(fromage...) en utilisant deux
galettes crues et en scellant bien
les bords. Cette pâte à naan peut
également servir de pâte à pizza.

