



## Pains, viennoiseries Naan au fromage



3h20 15 min 5 min 3h 299
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- Diluer la levure dans un bol avec l'eau tiède et laisser reposer 10 minutes.
- Diluer la levure dans un liquide tiède la rend plus facile à
- Mettre la farine dans un saladier, verser l'huile et bien mélanger.
- Ajouter la levure, le sucre, le sel et le yaourt puis mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- Enduire la boule de pâte avec un peu d'huile. L'assouplir en la frappant plusieurs fois sur un plan de travail.
- Quand la pâte est bien souple, laisser reposer dans un saladier recouvert d'un torchon, dans un endroit tiède pendant 3 heures.
- On peut la mettre dans un four par exemple. La placer à l'abri des courants d'air favorise sa levée.

Ingrédients pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pâte

200 g Farine

1 Yaourt

2 pincée(s) **Levure de boulanger** 

2 pincée(s) **Sucre semoule** 

1 c. à café **Sel** 

1 c. à soupe **Huile de tournesol** 

5 cl **Eau** 

Ingrédients pour le fromage

130 g Fromage frais à tartiner

## Étape 2

Réalisation des naans

- Préchauffer le four à 250°C (Th.8).
- Diviser la pâte en 4 boules et les abaisser à l'aide d'un

- rouleau à pâtisserie. Les boules doivent former des disques.
- Déposer une cuillerée de fromage au milieu de chaque disque de pâte.
- Rabattre la pâte pour former une demi-lune et bien souder les bords.
- Aplatir légèrement avec le rouleau à pâtisserie pour uniformiser l'épaisseur de la pâte.

## Étape 3

Cuisson et dressage

- Déposer les naans sur la plaque du four et enfourner pendant 5 minutes.
- Sortir du four et servir chaud, badigeonnés de beurre fondu.