



Pains, viennoiseries
Naan au fromage



3h20 **15 min** **5 min** **3h** **299**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 1

Préparation de la pâte

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

Étape 2

Réalisation des naans

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

rouleau à pâtisserie. Les boules doivent former des disques.

- 3** Déposer une cuillerée de fromage au milieu de chaque disque de pâte.
- 4** Rabattre la pâte pour former une demi-lune et bien souder les bords.
- 5** Aplatir légèrement avec le rouleau à pâtisserie pour uniformiser l'épaisseur de la pâte.

Étape 3

Cuisson et dressage

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