

# Naan

El naan o nan es un pan plano fermentado que se cocina en un horno de barro y es popular en las cocinas del oeste, centro y sur de Asia, y más particularmente, de India y Pakistán.

Prep.	Cocinar	Tiempo de Reposo	Total
20 min	15 min	1 h	35 min



Enregistrar

Plato: Pan Cocina: Indio, Vegetariano Raciones: 6 naans

Autor: Mike Benayoun

## Ingredientes

- 250 g de harina (para todo uso)
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharaditas de aceite vegetal
- 100 ml de agua (tibia)
- 1 cucharadita de levadura seca activa
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 huevo mediano , batido
- 3 cucharadas de yogur
- 8 cucharadas de ghee (opcional)
- Harina de uso múltiple (para enrollar y espolvorear)

## Utensilios

- Piedra para pizza

## Instrucciones

1. Agregue la levadura y el azúcar al agua tibia y mezcle bien. Cubra y deje de lado durante 5 minutos o hasta que esté espumoso.
2. En el tazón grande de una batidora de mano, mezcle bien la harina y la sal. Agregue aceite y continúe mezclando.
3. Añada el yogur y el huevo a la levadura y la mezcla de agua. Bata bien.
4. Agregue la mezcla a la harina lentamente y amase formando una bola de masa blanda.
5. Cúbralo y manténgalo en un lugar cálido durante aproximadamente una hora.
6. Precaliente el horno a 290°C con una piedra para pizza en el estante más alto del interior. Una vez que la masa haya levantado, ligeramente úntese las manos con aceite, golpee la masa y amase. Si fuera necesario, espolvoree más harina.
7. Divida la masa en porciones pequeñas y extiéndala sobre una superficie enharinada. Deje los naans enrollados de lado en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
8. Coloque 3 naans enrollados sobre la piedra caliente para pizza. Hornee durante unos 4 minutos hasta que los naans queden un poco dorados.

9. Retire del horno y unte la mantequilla o el ghee (opcional), o una mezcla de ghee, ajo picado y cilantro picado para el naan de ajo.
10. Mantenga los naans en un recipiente hasta que estén listos para servir. Es mejor servirlos calientes.