

Pâine naan

Fără drojdie

8 bucăți



grad de dificultate redus

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

250 g făină
1 praf sare
Praf de copt Dr. Oetker (1/2 linguriță)
120 g iaurt
2 linguri ulei
60 ml apă caldă

Pentru topping:

1 lingură unt
semințe de susan
semințe mac
coriandru măcinat
usturoi
pătrunjel

- 1:**
Într-un bol se amestecă făina cu praful de copt, se adaugă sarea.
- 2:**
Apoi se adaugă iaurtul, apa și uleiul. Se amestecă cu spiralele de la mixer până se obține un aluat omogen.
- 3:**
Se unge cu ulei un castron și apoi se pune aluatul obținut. Se acoperă cu folie de prospețime și se lasă la loc cald 20-30 minute.
- 4:**
Se împarte aluatul în 7-8 bucăți egale.
- 5:**
Suprafața de lucru se pudrează cu făină, fiecare bucată de aluat se întinde cu sucitorul până se obțin foi subțiri și rotunjite în formă de lacrimă.

- ⑥ 6:
Aluatul se pune într-o tigaie antiaderentă.
- ⑦ 7:
Când bulele de aer s-au format deasupra și aluatul pare uscat, se întoarce pâinea și se coace și pe cealaltă parte.
- ⑧ 8:
Pâinea caldă se unge cu puțin unt aromat pe ambele părți.

Topping – mod de preparare:

Se topește untul, apoi se adaugă după preferință condimentele. Se lasă la răcit.

Tip from the Test Kitchen

- Tigaia se șterge cu un șervețel după fiecare pâine coaptă, să nu se ardă.