

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Naan bread

---

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *24 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: *+ 1 ORA PER LA LIEVITAZIONE*

---



### INGREDIENTI

- 4 g e mezzo di lievito secco
- 150 ml di latte a temperatura ambiente
- 2 cucchiaini di zucchero
- 500 g di farina di farro (potete usare la 00)
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiai di olio vegetale
- 2 cucchiai di burro
- 150 g di yogurt bianco grasso (3  
5% di grasso)
- 1 uovo battuto.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il lievito nel latte e aggiungete la meta' dello zucchero.

In una ciotola mescolare l'olio, il burro, lo yogurt e l'uovo.

Setacciare la farina in una ciotola, mescolare con il bicarbonato, il sale ed il rimanente zucchero.

Aggiungete il latte con il lievito, i liquidi e mescolare con una forchetta.

Impastare con le mani per 5 minuti fino ad avere un impasto ben lavorabile.

Coprire e lasciare in un posto tiepido per circa 60 minuti, finche' l'impasto raddoppia.

Riscaldare il forno a 200°C.

Oleare una teglia e mettetela in forno.

Impastare ancora l'impasto e dividerlo in 8-9 palline uguali.

Lavorarle su una superficie infarinata fino a dargli una forma di lacrima.

Poggiare 2-3 pezzi di pasta sulla teglia calda ed infornare per 6-8 minuti, finche' dorano.

Mantenere i naans gia' pronti al caldo, tra un panno di cotone.

