

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Tandyr-nan

LUOGO: Asia / Kazakistan

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 6 tazze di farina
- 50-60g di lievito secco
- 2 cucchiaini di sale
- 1 ½ tazze d'acqua.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastate gli ingredienti per diverse volte. Non appena otterrete un impasto omogeneo, formate dei dischi piatti che lascerete riposare per 30-40 minuti.  
Nel mezzo potete fare dei disegni a piacere, quindi potete infornarli a 200-220°C.  
In antichità questi biscotti venivano infornati in pentole speciali chiamate tandyr.