Pan naan

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Harina 0000: 4 Tazas
Cilantro: Cantidad necesaria
Bicarbonato De Sodio: 1 cdita
Levadura en polvo: 1/4 cdita
Polvo para hornear: 1 y 1/2 cdas.
Sal Marina: 1 Pizca
Manteca: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda
Agua tibia: 1/4 Taza
Leche tibia: 3/4 Taza
Sal: 1 Pizca
Yogur natural: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol pequeño mezclamos agua tibia, azúcar, *levadura* y leche tibia hasta disolver
- Tapamos y dejamos reposar en un lugar templado por 10 minutos.
- Mezclamos en un bol *harina*, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y vamos agregando la espuma, pizca de sal y *yogur* natural
- Amasamos hasta tomar la masa y obtener un bollo
- Tapamos y dejamos levar hasta duplicar.
- Desgasificamos, dividimos en 8 bollitos y los llevamos a una placa enharinada
- Dejamos levar por 1 hora.
- Estiramos con un palote y damos forma ovalada.
- Cocinamos en una sartén caliente pincelada con *manteca*, tapamos y dejamos *dorar*
- Damos vuelta y terminamos la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-naan-2