Pan Naan por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua tibia: 125 c.c.
Levadura seca: 6 Gramos
Miel: 2 cdta
Yogurt Natural: 4 cdas
Harina: 500 Gramos
Manteca clarificada: 100 Gramos
Sal Marina: 1 cda

Preparación de la Receta

- En un bowl pequeño mezclar *levadura* seca, miel, agua tibia y dejar espumar por 15 minutos en lugar cálido.
- En un bowl mezclar *harina*, sal, hacer un hueco y agregar *manteca* clarificada, yogurt natural, la esponja reservada y comenzar a tomar la masa con un tenedor hasta integrar.
- Continuar amasando con las manos hasta formar un bollo y obtener una masa lisa.
- Tapar y dejar levar por 90 minutos.
- Hacer bollos de 100 gramos, estirar con palote dándoles forma ovalada y cocinar en *plancha* a fuego suave por ambos lados pincelando en la cocción con *manteca* clarificada hasta *dorar* suavemente y cocinar la masa por 5 minutos.
- Acompañar con este pan el *curry* de mariscos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-naan-por-felicitas-pizarro