

Pain Naan pain traditionnel nord indien

Recette pour 4 personnes



Description

Pain de l'Inde principalement servi avec les plats en sauce ou seul en collation.

L'astuce du chef

Pour savoir si votre pâte est assez pétrie, enfoncez un doigt dedans. Elle doit remonter immédiatement, cela indique que le gluten s'est bien développé. Cette recette est encore meilleure lorsqu'elle est faite sur le BBQ.

Ingrédients

Pour le pain

- 450 Gr Farine de blé
- 2 Cuil. à thé Levure sèche
- 120 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 20 Ml Huile de canola
- 100 Gr Yogourt nature 10%
- 40 Gr Beurre fondu
- 1 Pincée(s) Sel
- 250 Gr Fromage à la crème

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 425.00 F°

Préparation des naans

Dans un robot culinaire, versez le lait tiédi, l'huile, la levure, la farine, le sel, les œufs et le yogourt. Pétrir pendant 5 minutes, puis ajoutez le beurre fondu et refroidi jusqu'à ce que la pâte absorbe tout le beurre.

La pâte doit avoir une texture collante. Fleurez le plan de travail et roulez-y la boule (façonnez) de manière à bien fermer la clef.

Laissez lever 30 à 40 minutes à température ambiante.

Sur le plan de travail fariné, façonnez le pâton en 10 boules égales (+/- 100g). Faites rouler les boules dans vos mains jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Placez-les sur une plaque à pâtisserie et laissez lever 30 minutes supplémentaires.

Avec un rouleau à pâtisserie ou avec vos doigts, étalez les boules de façon à leur donner une forme ovale. Déposez le fromage à la crème sur une moitié, repliez l'autre moitié de façon à le recouvrir. Pressez légèrement afin d'étaler le fromage dans la pâte et redonnez une forme ovale.

Faites dorer les naans dans une poêle chaude non huilée, en appuyant dessus avec une spatule pour en faire ressortir l'air. Lorsque les deux côtés sont bien colorés (attention à ne pas les faire brûler), terminez la cuisson des naans au four 6 à 8 minutes à 425°F.

Bon appétit!