



## PÂINE NAAN



10 bucăți

### INGREDIENTE

500 g făină de grâu (Tip 550)  
1 linguriță de praf de copt (acid tartric, dacă aveți)  
½ linguriță de sare  
2 linguri de zahăr  
125 ml lapte  
1 ou mic  
2 linguri de ulei de floarea soarelui  
150 gr iaurt nedregresat  
21 gr drojdie proaspătă (sfărâmată)  
se presară făină pe blatul de lucru  
60 gr de unt topit pentru glazură

### MOD DE PREPARARE

Se amestecă toate ingredientele timp de cinci minute cu un mixer (accesoriul pentru aluat) până aluatul este omogen. Se așază vasul la nivelul 1 al programului de dospire a aluatului timp de 40 de minute. Se scoate și se lasă la răcit.

Se presară făină pe blatul de lucru și se fac 10 bile de aprox. 85 gr fiecare. Se întinde fiecare bilă cu un făcăleț la diametrul de 15 cm.

Se încălzește o cratiță care nu se lipește la nivelul 7.

Mai întâi se pune pâinea Naan în tigaie și se reduce căldura până la nivelul 5. Se prăjește fiecare parte timp de 2-3 minute până devine maro aurie. Se scoate și se întinde imediat untul lichid peste.