# Comment faire des pains naans maison

RECETTES – BOULANGERIE



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

- 2 c. thé de levure rapide
- 1 c. thé de sucre blanc
- ½ tasse d'eau
- 3 tasses de farine
- ½ c. thé de sel
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1/3 tasse de yogourt nature
- 1 œuf

## Préparation

1. Mélanger l'eau, le sucre et la levure dans un bol. Brasser jusqu'à dissolution. Laisser reposer jusqu'à ce que ça mousse un peu. Si ça ne mousse pas, la levure n'est probablement plus bonne.
2. Ajouter l'huile, le yogourt, et l'œuf. Fouetter le tout.
3. Dans un bol mettre une tasse de farine et le sel. Bien mélanger. Faites un puit et y mettre le mélange humide.
4. Brasser avec une cuillère de bois afin de tout incorporer. Ajouter à petite dose de la farine jusqu'à ce que vous ne pouviez plus mélanger la préparation avec la cuillère.
5. Enfariner votre comptoir et pétrir 3-4 minutes en ajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.
6. Mettre la boule de pâte dans un bol huilé légèrement et couvrir d'une pellicule plastique. Laissez le tout dans un endroit chaud. Personnellement, je le laisse dans le four avec la lumière ouverte.

7. Laisser reposer jusqu’à ce que la boule double de volume. Environ 50-70 minutes.
8. Séparer la boule en 8 morceaux. Chauffer une poêle (idéalement en fonte) à sec à feu moyen.
9. Rouler la pâte pour former votre pain naan (environ ¼ pouce d’épaisseur).
10. Faire cuire jusqu’à ce que ce soit doré et retourner.
11. Réserver et faire de même avec les autres boules de pâte.
12. Déguster chaud avec un peu d’huile badigeonnée dessus ou tout nu dans du houmous.