

Pains naans maison

(8 portions)

- 1 tasse d'eau chaude à 110 F
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de levure sèche active
- 3 ½ tasse de farine tout usage
- ¼ de tasse de yogourt nature
- 2 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 œuf

*optionnel : beurre fondu pour badigeonner vos pains après la cuisson



1. Mélanger ensemble l'eau chaude et le miel. Ajouter la levure et mélanger un peu. Laisser reposer 5-10 minutes pour que la levure forme une mousse.
2. Dans la cuve d'un batteur sur socle, verser tous les ingrédients sauf le beurre. Mélanger à basse vitesse durant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine, si elle est trop sèche ajouter un peu d'eau.
3. Déposer la pâte dans un bol badigeonné d'huile. Couvrir le bol avec un linge à vaisselle humide et le placer dans un endroit tiède. Un coin de comptoir ensoleillé est idéal. Laisser la pâte lever pendant 1h-1h30.
4. Transférer la pâte sur une surface enfarinée. Couper en 8 parts. Avec un rouleau à pâte, former des pains d'environ ¼ de pouce.
5. Faire cuire les pains un à la fois dans une poêle antiadhésive à feu moyen (sans matière grasse). Retourner lorsque la surface fait des bulles et cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
6. Vous pouvez badigeonner de beurre fondu après la cuisson. Vous pouvez même ajouter de la ciboulette ou de l'ail dans votre beurre. À savourer pendant qu'ils sont chauds.

Inspiré de : https://www.gimmesomeoven.com/homemade-naan-recipe/?fbclid=IwAR0zqSnWc98ZfyfH0Us1FjmY72O_kruvA1Q5JUB7rna1iUqqVi