

Pain Indien / Naans au fromage

Pour 6 à 8 naans - 20 minutes de préparation - 3 à 4 heures de repos - 5 minutes de cuisson

Ingrédients:

240g de farine de blé

1 yaourt nature

8 portion de Vache qui Rit

2 bonne pincées de sucre

2 pincées de levure

1 c. à s. d'huile

5 cl d'eau chaude

Sel

Recette:

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel, le yaourt et l'huile. Ajoutez l'eau progressivement jusqu'à ce qu'une boule se forme. Pétrissez la pâte afin de l'assouplir.

Saupoudrez de farine, mettez la pâte en boule et laissez-la reposer dans un endroit tiède pendant 3 à 4 heures recouverte d'un torchon.

Préchauffez le four à 260°C (th.8). Divisez la pâte en quatre boules et étalez-les. Mettez le fromage au milieu et fermez la pâte en triangle ou en rond. Roulez de nouveau les naans avec un rouleau à pâtisserie. Mettez les naans sur la plaque et enfournez pour environ 5 minutes.

Dégustez chaud, à l'apéritif ou en accompagnement. Vous pouvez remplacer La Vache qui Rit par du beurre persillé.