

Naan

Toplam 120 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 62 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 5/10

Kuzey Hindistan'ın ekmekleri, yoğurtlu hamuruyla yumuşak ve hafif kabarcıklıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 0.5 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, yoğurt, maya, su, tuz ve şekeri yumuşak hamur olacak şekilde yoğurun.
2. Hamuru 60 dakika mayalayın hacmi belirgin artınca bezelere ayırın.
3. Bezeleri oval açın ve yüzeylerine hafif su sürün.
4. Döküm tavaya çok iyi ısıtın. Naan 90 saniye ilk yüzünden pişirin.
5. Çevirip ikinci yüzünü 60 saniye pişirin, kabarcıklasömeden tavadan alın.
6. Sıcak tereyağı sürün, üst üste kapalı tutun ki ekmek sertleşmesin.

PÜF NOKTASI

Hamuru sıcak tavaya koymadan önce fazla ununu silkeleyin; yüzey yanık tadı almaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Köri yemeklerinin yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt