



# NAAN

## Ingredients

---

500 g de farine de blé T55  
18 cl d'eau  
125 g de yaourt nature (1 pot)  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c.à.c de sel  
1 c.à.c de sucre  
2 pincée de levure chimique  
8 g de levure boulanger

## Préparation

---

1. Au robot, mélangez tous les ingrédients secs : farine, levure de boulanger, levure chimique, sel & sucre.
2. Faites un puit dans cette farine, et ajoutez les ingrédients liquides : huile, yaourt, eau (18 cl).
3. Pétrissez la pâte 10 à 15 minutes.
4. Laissez lever la pâte au minimum 1 h 30 dans un endroit tempéré en la recouvrant d'un torchon.
5. Formez 12 petites boules de taille identique, étalez-les avec le rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné.
6. Faites cuire 5 minutes par face votre naan dans une poêle légèrement huilée (j'ai cuit les naans à feu moyen et couverts)

