

Indyjski chlebek naan



Składniki

250 g - mąka pszenna
100 ml - mleko
1 łyżeczka - drożdże
instant
1 łyżeczka - czarnuszka
1/4 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1/4 łyżeczka - sól
1 szt. - jajko
1 łyżka - oliwa
100 ml - gęsty jogurt
naturalny

Opis wykonania

Doskonały dodatek do dań kuchni indyjskiej, ale nie tylko. Naan jemy mocząc go w gęstym sosie np curry. Dania orientalna mają wyjątkowy smak i warto je wypróbować w swojej kuchni.

Mąkę mieszamy w dużej misce z drożdżami, czarnuszką, proszkiem do pieczenia oraz solą. W drugiej misce mieszamy jajko, oliwę, jogurt i mleko. Przelewamy płynne składniki do miski z mąką i mieszamy. Następnie ciasto przekładamy na oprószony mąką blat i ugniatamy, aż będzie elastyczne i gładkie. Można też wyrabiać ciasto mikserem wyposażonym w hak do wyrabiania. Na koniec wkładamy do posmarowanej olejem miski, przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na 1 godzinę. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200 stopni C (grzania góra/dół). Na dnie piekarnika ustawiamy blachę wypełnioną wodą, aby utrzymać odpowiednią wilgotność podczas pieczenia, dzięki czemu chlebek nie będzie zbyt suchy. Wyrośnięte ciasto ugniatamy przez chwilę, następnie dzielimy na 6 równych części. Z każdej formujemy palcami placek, nadając mu kształt łyżki. Chlebki układamy na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Jeśli blaszka jest dość duża możemy upiec jednocześnie 2-3 chlebki. Pieczemy na najwyższej półce piekarnika 7 minut, po czym obracamy na drugą stronę i pieczemy jeszcze 5 minut. Po wyjęciu z piekarnika przykrywamy ściereczką i kładziemy w ciepłym miejscu. Podobnie postępujemy z pozostałymi porcjami ciasta.