



## ≡ RECETTE SALÉE ≡

# PAINS NAANS (CHEESE NAANS) MAISON

⌚ 20 MINUTES  
+ 1H DE REPOS

🍳 6 À 10 MINUTES/NAAN

🍷 6 PAINS

### INGRÉDIENTS

290 grammes de farine aux 5 céréales  
100 grammes de yaourt nature (ici, du skyr)  
90 ml d'eau tiède  
Un sachet de levure de boulanger déshydratée (9 g)  
50 grammes de fromage de chèvre frais (ou de fromage de vache à pâte molle)  
Sel

### PRÉPARATION

Dans un petit bol, commencer par mélanger l'eau tiède avec la levure jusqu'à ce que celle-ci soit parfaitement dissoute. Laisser reposer une dizaine de minutes.

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, verser la farine et ajouter le yaourt ainsi qu'une pincée de sel. Mélanger avant de creuser un puits et d'y ajouter le mélange eau/levure. Pétrir durant 5 bonnes minutes, jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène et bien élastique. Former une boule avec la pâte et laisser reposer la pâte durant 1 heure dans un endroit tiède. Une fois l'heure écoulée, la boule doit avoir doublé de volume.

Une fois le temps de repos écoulé, fariner un plan de travail et dégazer la pâte. Diviser ensuite celle-ci en 12 petites boules. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler finement une première boule. Étaler ensuite du fromage de chèvre écrasé dessus, éventuellement avec un peu de poivre, en laissant un espace sur les extrémités. Étaler une deuxième boule en essayant de façonner un disque similaire au premier. Le placer au-dessus du premier disque tartiné de fromage. Bien souder les bords et passer un dernier coup de rouleau par-dessus. Recommencer cette opération pour les 10 autres boules (soit pour les 5 prochains naans).

Faire chauffer une poêle à sec et y déposer un naan. Le laisser dorer entre 3 et 5 minutes avant de le retourner. La cuisson est bonne lorsque des tâches dorées/brunes apparaissent à la surface.

Déguster tiède, en accompagnement d'un dahl de lentilles corail ou d'une shakshuka.

