



THE J.M. SMUCKER Co

Naans

Traditionally, naans are made with all-purpose flour (maida). Substitute it with **Golden Temple®** No. 1 Fine Durum Atta Flour and you'll wonder why you didn't think of this before.

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 20 mins 15 N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine de blé dur Atta 1er choix **Golden Temple®** et un peu plus pour saupoudrer

Farine de blé dur Atta 1er choix

- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe (15 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de yogourt nature
- 1 tasse (250 mL) de lait tiède
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'huile
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau
- 2 c. à soupe (30 mL) de beurre ou de ghee (facultatif)

Directions

Combiner les ingrédients secs dans un grand bol. Dans un deuxième bol, mélanger le lait et le yogourt, puis les incorporer lentement aux ingrédients secs. Mélanger à mains nues pour former une pâte collante.

Huiler légèrement un bol à couvercle, puis y transférer la pâte. Couvrir hermétiquement, et laisser reposer dans un endroit sombre et chaud pour faire lever la pâte. Le temps de levée dépend beaucoup de la température ambiante. À une température d'environ 70 à 75 °F (21 à 24 °C), la pâte peut mettre de 6 à 8 heures à lever. Attendre que la pâte double presque de volume et que des bulles d'air apparaissent à l'intérieur.

Saupoudrer 3 c. à soupe (45 mL) de farine sur le plan de travail, et y déposer la boule de pâte. Pétrir la pâte et la diviser en 14 ou 15 boulettes de taille égale.

Saupoudrer le plan de travail et les boulettes de pâte de farine. Utiliser un rouleau à pâte pour abaisser chaque boulette en un disque de forme ovale de 4 po (environ 10 cm) de longueur. Badigeonner un côté avec de l'eau.

Déposer un naan dans un poêlon huilé et bien chaud, côté mouillé en dessous. Couvrir, puis faire cuire environ de 20 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Retirer le naan du poêlon et l'exposer à une flamme nue. Lorsque des taches carbonisées apparaissent à la surface, le naan est prêt.

Badigeonner le naan de beurre ou de ghee (facultatif) et le servir chaud avec le plat au cari de son choix.

Mise en garde: La cuisson sur flamme nue peut présenter un danger potentiel. Maintenir une distance sécuritaire avec les flammes pendant la cuisson des naans.

Allumez le four à température moyenne pendant 30 minutes, puis éteignez-le. Placer le bol de pâte avec son couvercle dans le four. Lorsque la température de la pièce est plus fraîche, cette astuce aide à faire lever la pâte. Huilez-vous légèrement les mains pour empêcher la pâte de coller.

Saupoudrez un peu d'ail, de coriandre ou votre choix d'épices entières ou broyées sur la pâte abaissée pour ajouter une touche de saveur spéciale.

Images

