



## Ricetta per Naan - Pane indiano in padella



Per 3 persone

Tempo di preparazione: 60 min

**Per 6 pezzi**

### **Ingredienti:**

- 300 g farina di grano tenero tipo 00 giallo RIEPPER oppure farina di farro
- 3 g lievito in polvere
- 1 TL zucchero
- 50 g yogurt
- 1 TL sale
- 1 EL olio vegetale
- 100 ml acqua tiepida

### **Preparazione:**

Mescolare e lavorare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprire con una pellicola e lasciare riposare per ca 30 min. Dividere l'impasto in sei porzioni della stessa dimensione e formare delle palline. Far lievitare per altri 10 minuti e stendere con

uno spessore di circa 0,5 cm. Prendere una padella antiaderente, scaldare un filo di olio e cuocere a fuoco alto per due minuti per lato.

Condire il Naan a piacere con olio, aglio tritato finemente e prezzemolo.

Per la preparazione **vegana**: cambiare lo yogurt con lo yogurt di soia.