

Chlebki NAAN

Przepis dodany przez użytkownika ds



Indyjskie chlebki naan do dań mięsnych, niekoniecznie indyjskich.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- Drożdże - 1 łyżeczka(i)
- Woda (ciepła) - 150 ml
- Cukier - 1 łyżeczka(i)
- Mąka - 20 dag
- Masło sklarowane - 1 łyżka(i)
- Sól - 1 łyżeczka(i)
- Mak do posypania -

Przydatne akcesoria:

Stolnica, blacha

Etapy przyrządzania:

1.



Drożdże rozmieszać z cukrem i wodą, aż się rozpuszczą. Miksturę odstawiamy na 10 min w ciepłe miejsce.

Do dużej miski wsypujemy mąkę, robimy wgłębienie i wlewamy masło, drożdże. Dodoajemy sól. Ciasto dobrze wyrabiamy, w miarę potrzeby dolewamy ciepłą wodę, lub dosypujemy mąkę. Po ok 10 min. ciasto wykładamy na stolnicę, krótko zagniatamy podsypując mąką. Odstawiamy na 20 nim. w ciepłe miejsce. Ja jednak nigdy nie odstawiam, a placki formuję od razu.

Same placki robi się bardzo łatwo. Odrywamy małe cząstki ciasta i w dłoniach formujemy chlebki mniej więcej o średnicy 10 cm i ok. grubości 1 cm.

Przygotowane placki układamy na natłuszczonej blasze, albo papierze do pieczenia i wstawiamy do piekarnika na ok 10 min. Piekarnik musi być wcześniej nagrany do 200 st. piec należy na termoobiegu. Chlebki podczas pieczenia można przewracać, ale przyznam, że ja nigdy tego nie robię a i tak wychodzą super. Upieczone natłuszczamy masłem i posypujemy makiem (nie jest to koniecznością).

Jak podawać?

Podawać od razu, a jeśli przygotujemy wcześniej przechowujemy zawinięte w folię alu, w ciepłym miejscu.