

PAN NAAN

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo de reposo: 1 hora

Salen entre 10 a 12 panes



Ingredientes:

Para hacer el naan:

- ¼ taza de agua tibia
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 ½ cucharaditas de levadura seca activa, o instantánea (levantamiento rápido)
- ¾ taza de leche tibia
- ¾ taza de yogurt griego natural* (escurrir el líquido)
- ¼ taza de aceite vegetal*
- 4 tazas de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal

Cobertura de mantequilla y ajo, opcional

- ¼ taza de mantequilla, derretida
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de cilantro o perejil fresco picado

Instrucciones:

Para hacer el pan naan:

1. En un recipiente pequeño, combina el agua, el azúcar y la levadura, deja reposar durante 5-10 minutos o hasta que la mezcla comience a burbujear en la parte superior.
2. En un recipiente grande agrega la leche, el yogurt, el aceite, la harina en polvo para hornear, la sal y la mezcla de levadura, mezclar con una cuchara de madera o espátula, luego con las manos hasta que la masa se una.
3. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, usa las manos enharinadas para amasar la masa hasta que quede suave, alrededor de 3 a 5 minutos.
4. En el mismo recipiente que usaste para hacer la masa, engrasar con un poco de aceite de oliva, coloca la masa y cubre con una envoltura de plástico. Deja reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente una hora hasta que doble su tamaño.

5. Cuando estés lista para cocinar, divide la masa en 10 partes iguales. Formar la masa en bolas, luego usa un rodillo para estirar cada pieza de masa en un óvalo grande, que no quede gruesa ($\frac{1}{8}$ pulgada de grosor), repite con la masa restante.
6. Calienta una sartén* grande a fuego medio-alto. Engrasa la sartén por todas partes con $\frac{1}{2}$ cucharadita de aceite o aceite en spray.
7. Coloca una pieza de pan en la sartén caliente aceitada y cocina hasta que se formen burbujas en la parte superior, alrededor de 1-2 minutos. Mientras cocina, cepilla la parte superior con un poco de aceite.
8. Voltea y cocina por otros 1-2 minutos, hasta que aparezcan grandes manchas doradas en el fondo.
9. Retira de la sartén y envuélvelo en una toalla de cocina limpia. Repite con el naan restante (manténgase envueltos en una toalla mientras trabaja).

Para la cobertura de mantequilla y ajo: (opcional)

1. Combina la mantequilla derretida y el ajo picado en un recipiente, cepilla cada Naan con la mantequilla de ajo y cubre cilantro picado fresco.

Notas:

*El yogurt griego puede ser sin grasa o con grasa, solamente escurrir el líquido extra que tenga.

*El aceite vegetal puede ser: aguacate, oliva, canola, girasol, etc. Lo que tengas disponible en casa.

*La sartén donde cocines el naan, es mejor que sea gruesa o de hierro fundido, porque el calor es más intenso y se cocina mejor.

*Para guardar el naan: Cuando esté cocido, dejar enfriar completamente a temperatura ambiente para evitar la condensación. Transfiere a bolsas ziplock y almacena a temperatura ambiente por hasta 2 días, o refrigera por hasta 4 días.

*Si quieres congelarlo, sigue los pasos anteriores y guárdalo en el congelador hasta por 2 meses. El naan congelado se descongela rápidamente a temperatura ambiente. Vuelva a calentar en el microondas o en una sartén a fuego medio-bajo.