

## RECETA PAN NAAN



- Harina blanca o integral
- Aceite de oliva, un chorrillo
- Yogur líquido sin azúcar o una mezcla de yogur y leche
- Sal y levadura de panadería (solo una cucharadita)
- Agua (lo suficiente para que no se pegue en la mano).

Se mezclan todos los ingredientes hasta formar una masa que no se pegue. Si reposa la masa al menos una hora, mejor.

Se hacen bolas y se aplanan. Si son para rellenar algo más gorditas.

Se ponen en la sartén sin aceite ni nada. Mejor a fuego medio para que de tiempo a hacerse por dentro y no se quemen por fuera.

Las cantidades a ojo. Más o menos para un yogur y 100ml de leche echaríamos unos 500 gr de harina y medio sobrecito de levadura (10gr aprox si es prensada). Lo importante es que la masa no se pegue en los dedos. Si es así, echad más harina. Mejor empezar por menos e ir echando si se necesita.