Chlebki naan

Róża

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

160 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1/2 szklanka
- mąka pszenna pełnoziarnista - 1 + 1/2 szklanka
- mleko w temperaturze letniej - 1 szklanka
- oliwa z oliwek extra virgin - 2 łyżka
- drożdże świeże - 20 g
- cukier - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- papryka ostra - 1 łyżeczka
- curry - 1/2 łyżeczka
- kurkuma - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Możemy dodatkowo doprawić czosnkiem

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozrabiamy z cukrem w połowie mleka, odstawiamy na 10 minut. Mąkę mieszamy z przyprawami, dodajemy oliwę , drożdże z mlekiem i resztę mleka. Zagniatamy gładkie ciasto, w razie potrzeby podsypujemy mąką. Odstawiamy przykryte ściereczką w ciepłe miejsce na 1,5 godziny do wyrośnięcia.

KROK 2: Gotowe ciasto szybko zagniatamy by pozbyć się powietrza. Dzielimy na 6 części. Każdą cześć wałkujemy na kształt koła. Patelnię (najlepiej z powłoką nieprzywierającą) mocno rozgrzewamy. Wkładamy na nią placek i podgrzewamy przez minutę z każdej strony.