



*Puoi aromatizzare il tuo pane con aglio, cipolla o qualsiasi spezia ti suggerisce la fantasia.*

*Il pane **NAAN** è un pane di origine indiana, a base di farina, yogurt bianco e lievito di birra o pasta madre. In questa versione è stato eliminato il lievito e aggiunto un pizzico di bicarbonato per renderlo più soffice.*

### **Ingredienti: per 5/6 pani**

*300 gr di farina Bio 0  
1 vasetto di yogurt greco oppure di yogurt di capra (150gr)  
1 cucchiaino di sale marino integrale  
1 cucchiaino di miele  
1 punta di cucchiaino di bicarbonato  
acqua tiepida q.b.*

### **Preparazione:**

- 1. Lavora la farina setacciata con il bicarbonato insieme allo yogurt, il sale e il miele.*
- 2. Aggiungi acqua fino a che non avrai un composto liscio, morbido e omogeneo. (meno di mezzo bicchiere dovrebbe bastare). Se dovesse risultare troppo duro, aggiungi ancora un goccio di acqua. Se risultasse troppo morbido, aggiungi un pizzico di farina.*
- 3. Lavora bene l'impasto su una spianatoia infarinata e lascia riposare per circa 30 min.*
- 4. Dall'impasto ricava 5 o 6 palline, stendile bene con le mani, devono essere alte circa 3mm.*
- 5. Fai scaldare una padella antiaderente, quando sarà abbastanza calda stendi il pane e fai cuocere per circa 2 min. per parte.*

