



Consejo del chef

En caso de que la masa esté caliente, dejar fermentar en nevera y no a temperatura ambiente para que no quede sobrefermentada.

Raciones para 7

15 gr Levadura fresca

100 ml Agua

600 gr Harina de fuerza

3 gr Sal

1 Yogur griego

1 cucharada Miel

200 ml Leche

180 Mozzarella rallado

1 Diente de ajo picado

100 gr Mantequilla

1 Dientes de ajo

Perejil

Cilantro

- 1 Precalentar el horno a máxima temperatura con la piedra colocada sobre la rejilla.
- 2 Diluir la levadura en en agua y reservar.
- 3 Para hacer el pan a mano, hacer un volcán con la harina y la sal mezcladas y verter en el centro del volcán los ingredientes húmedos: yogur, miel, leche y la levadura diluida en agua.
- 4 Mezclar todo con una espátula y cuando se hayan integrado todos los ingredientes, usar las manos.
- 5 Enharinar la superficie donde vayamos a trabajar y amasar en 3 procesos de 1 minuto de amasado y 5 minutos de reposo.
- 6 En caso de hacerlo con amasadora, juntar todos los ingredientes en el bol de amasar menos el agua con la levadura diluida y la leche, que se van añadiendo después, mientras la amasadora está en funcionamiento.
- 7 Una vez añadidos todos los ingredientes, amasar el conjunto durante 20 minutos a velocidad media y terminar amasando durante 3 minutos a velocidad alta.
- 8 Bolear ligeramente y dejar fermentar en el mismo bol donde se ha amasado engrasado y la masa tapada con un trapo durante 1 h o hasta que doble su volumen.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-naan-con-ajo-y-queso/>

COOKING
LOVERS 