Pan Naan con ajo y queso



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** Mozazarella 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/