



## 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** Mozarella 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/>

