

NAAN SENSE GLUTEN

INGREDIENTS (7/8 unitats)

- 300 g de farina Schär o farina sense gluten panificable
- 280 ml de llet sencera
- 30 g de llevat fresc
- ½ culleradeta de sucre
- ½ culleradeta de sal
- 140 g de iogurt cremós
- 1 ou
- 10 g de mantega



ELABORACIÓ

1. Disposeu el iogurt en un colador i deixeu que vagi perdent el sèrum.
2. Barregeu la farina amb la sal i el sucre. Dissoleu el llevat a la llet.
3. En un bol, disposeu la farina en forma de volcà i afegiu la llet al mig. Barregeu tot el conjunt fins aconseguir una massa homogènia.
4. Deixeu reposar la massa durant 10–15 minuts a temperatura ambient fins que comenci a fer un lleuger bombolleig.
5. Bateu el iogurt i l'ou en un recipient amb l'ajuda d'una forquilla i afegiu-ho a la barreja. Remeneu ajudant-vos d'una cullera i amasseu lleugerament.
6. Col·loqueu la massa en un bol i cobriu-lo amb un drap humit. Deixeu reposar en un lloc càlid durant 30 minuts.
7. Feu boles d'uns 80–100 g amb les mans ajudant-vos d'una mica de farina. Aixafeu-les amb l'ajuda d'un corró i acabeu d'estirar-les amb l'ajuda dels dits fins que tinguin màxim mig centímetre de gruix.
8. Daureu les "coques" per les dues cares en una paella a foc mig, tenint cura de que no es cremin.
9. Pinteu lleugerament amb un pinzell i mantega desfeta les dues cares de cada "coca" just abans de treure-les de la paella.

NOTES:
