

NAANS



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 100 ml di latte - ½ bustina di lievito secco da forno - o 5g di lievito fresco da forno - 320 g di farina
 - 1 yogurt naturale (125g) - 2 cucchiaini di burro morbido* - 1 cucchiaino di olio d'oliva - 1 cucchiaino di sale
-

1. Versare il latte e il lievito nel contenitore di metallo ed avviare il programma PANE/BRIOCHE. Il programma dura un minuto: aggiungere quindi il resto degli ingredienti e riavviare il programma premendo Auto.

2. Prelevare l'impasto con l'ausilio di una spatola e metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con un panno umido e lasciare riposare per almeno 30 minuti. Infarinare il piano di lavoro e con le mani dividere l'impasto in 6 palline.

3. Stendere ogni panetto di pasta dandogli la forma di una focaccina dello spessore di 5 cm. Far dorare ogni focaccina in una padella antiaderente a fuoco medio per circa 2 minuti per lato.

Cook Expert ■