

Naanleipä

Naan-leipä resepti. Intialainen naanleipä sopii hyvin tarjoiltavaksi lämpimien tai kylmien ruokien ja kastikkeiden kanssa.

6 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 1,25 dl maissijauhoa
- 0,5 ps kuivahiivaa
- 1 rkl sokeria
- 1 tl suolaa
- 0,8 dl maitoa haaleana (25°C)
- 70 g jogurttia (0,75 dl)
- 1 kpl kananmunaa
- 1 rkl rypsiöljyä

Taikina:

Sekoita jauhot ja kuivahiiva kulhossa. Lisää loput aineosat ja vaivaa taikina tasaiseksi sähkövatkaimen taikinakoukuilla tai käsin vaivaten. Peitä taikina liinalla ja anna nousta lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.

Laita taikina jauhotetulle pöydälle. Jaa taikina 6 osaan ja muotoile palloiksi. Peitä liinalla ja kohota noin 10 minuuttia.

Kauli taikinapallot soikeiksi ympyröiksi. Peitä liinalla ja anna kohota uudestaan noin 10 minuuttia.

Kuumenna pinnoitettu paistinpannu ja paista leivät ilman öljyä noin 3 minuuttia per puoli.