

# *Naans à l'ail*

## *Pour 10 naans*

*350g de farine*

*10g de levure de boulanger*

*1 cuil à café de sucre*

*200ml d'eau*

*1 bonne pincée de sel*

*6 petites gousses d'ail (ou 3 grosses)*

*55g de beurre fondu*

Faites dissoudre le sucre dans l'eau.

Epluchez les gousses d'ail et passez-les au presse ail.

Versez la farine dans la cuve du robot, ajoutez la levure, les gousses d'ail pressées et le sel. Démarrez le pétrissage en versant l'eau sucrée et le beurre fondu. Pétrissez pendant 10 minutes à vitesse lente.

Couvrez la pâte avec un film alimentaire ou un torchon humide et laissez-la pousser pendant 1h à 1h30, elle doit doubler de volume.

Débarrassez la pâte sur un plan de travail généreusement fariné, pétrissez-la pendant 2 minutes puis séparez les en deux pâtons. Formez des boudins avec les pâtons puis divisez les en 5 portions égales chacun. Formez des boules puis aplatissez-les avec la paume de la main et formez des disques de 12-13 cm de diamètre (vous pouvez vous aider d'un rouleau à pâtisserie, mais la pâte est tellement souple que je n'en ai pas eu besoin).

Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle, quand elle est bien chaude faites-y cuire les naans 2 par 2 ou 3 par 3 à feu moyen 2-3 minutes sur chaque face. Regraissez la poêle entre deux cuissons.