Naan-serpan kenyér

1	90	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

- 250 g liszt
- 3.5 g élesztőpor
- 1 ek. extra szűz olívaolaj
- 1 tk. só
- 1 tk. cukor
- 160 ml víz
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 csok petrezselyem
- 50 g vaj

1. A lisztet szitáljuk egy tálba, adjunk hozzá egy teáskanál cukrot és az élesztőt, keverjük össze a hozzávalókat. Öntsük hozzá a 160 ml langyos vizet és jól dolgozzuk össze!
2. Amikor a liszt felszívta a vizet, adjuk hozzá a sót és az olajat, majd addig gyúrjuk, amíg sima és homogén tésztát nem kapunk. Fedjük le konyharuhával, és hagyjuk a duplájára kelni.
3. A pihentetési idő letelte után a tésztát lisztezett felületre tesszük, nyolc részre vágjuk golyóvá sodorjuk, majd pihentetjük meg 10-15 percig.
4. Minden kis tésztát nyújtsuk ki hosszúkás formára, szórjuk meg egy kevés apróra vágott petrezselyemmel és sodrófával lapítsuk el. Száraz serpenyőben süssük meg. Fedővel is lefedhetjük sütéskor, akkor hólyagosabb lesz a tészta.
5. A fokhagymát és a petrezselymet apróra vágjuk olvasztott vajjal összekeverjük és a kisült kenyerünket megkenjük.

Google Play
App Store