

Przystawka

# Kokosowy peshwari naan

## SKŁADNIKI:

NA CIASTO

Mocna biała mąka; 500 g  
Drożdże suszone instant; 7 g  
Cukier; 2 łyżki  
Sól; 1 łyżeczka  
Ciepłe mleko; 350 ml  
Jogurt naturalny; 45 ml  
Masło, miękkie; 60 g  
Olej roślinny

NA NADZIENIE

Wiórki kokosowe; 90 g  
Rodzynki; 50 g  
Olej kokosowy; 2 łyżki  
Miód; 4 łyżki

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: hak do ciasta

1

Mąkę, drożdże, cukier i sól wrzucić do miski, po zamocowaniu haka do ciasta. Miksować przez krótki czas, aż składniki połączą się.

2

W dzbanku roztrzep mleko z jogurtem. Uruchom robot kuchenny na minimalnej prędkości i stopniowo wlewaj masę z mleka i jogurtu. Następnie dodaj masło. Zwiększ prędkość miksowania na 1 i ugniataj ciasto przez 7-8 minut, do uzyskania gładkiej, lśniącej kuli.

3

Natryj kulę olejem roślinnym, a następnie umieść ją z powrotem w misce i przykryj wilgotną ściereczką kuchenną. Odstaw w ciepłe miejsce na około 1 godzinę lub do podwojenia objętości.

4

W czasie wyrastania ciasta przygotuj nadzienie. W małej misce wymieszaj wszystkie składniki.

5

Po wyrośnięciu ciasta przenieś je na posypaną mąką powierzchnię i wypchnij z niego powietrze. Podziel ciasto na 8 porcji i rozwałkuj każdą z nich do rozmiaru zbliżonego do kartki A4. Na połowie tak przygotowanego ciasta rozsmaruj dużą łyżkę nadzienia, a następnie złoż ciasto, pokrywając posmarowaną część drugą połową. Rozwałkuj ciasto

z nadzieniem w środku tak, aby połowy się połączyły i uformuj w kształt zbliżony do owalu. Powtórz te same czynności z pozostałą częścią ciasta.

## 6

Posmaruj obie strony każdego chlebka naan pędzlem namoczonym w niewielkiej ilości oleju roślinnego.

## 7

Postaw patelnię żeliwną lub płaską patelnię grillową na średnim ogniu lub na co najmniej 5 minut. Gdy patelnia się nagrzeje, ostrożnie połóż na nią jeden z chlebków naan. Smaż przez około 2 minuty, aż chlebek szernieje i pojawią się pęcherzyki, a następnie odwróć i smaż z drugiej strony. Zdejmij z patelni i pozostaw do ostygnięcia. Powtórz te same czynności z pozostałymi chlebkami naan.

Naan podawaj ciepły, z ulubionym curry.