

# ¿A qué saben las nubes?

## PAN NAAN

Ingredientes:

500 gr de harina  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de bicarbonato  
1 huevo batido  
1 cucharada de ghee (en su defecto puede utilizarse mantequilla de buena calidad)  
125 gr de yogur natural  
250 ml de leche

- 1.- Precalentamos el horno a 180 grados.  
Tamizamos juntos la harina, la levadura, la sal y el bicarbonato.
- 2.- Añadimos el huevo batido, el ghee derretido, el yogur y la leche. Amasamos con amasadora o manualmente. En un principio resultará una masa bastante húmeda y pegajosa. Vamos añadiendo un poco más de harina mientras terminamos de amasar bien, pero siempre teniendo cuidado de que la masa no resulte seca. Es preferible que quede blandita.
- 3.- Damos forma de bola a nuestra masa, y la dejamos reposar durante 1 hora y media en un recipiente enharinado, cubierta y en un lugar a salvo de frío o corrientes de aire.
- 4.- Al cabo de este tiempo dividimos la masa en 8 porciones. Damos forma ovalada y plana a cada una de las porciones, y las colocamos sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada.
- 5.- Metemos en el horno y dejamos que se horneen durante 10 minutos más o menos, o hasta que estén bien dorados. Sacamos del horno y untamos con ghee. Consumimos en cuanto dejen de abrasar para no quemarnos lengua ni paladar.