NAAN

Ingredienti:
2 tazze di farina, 1 cucchiaino di lievito secco, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di bicarbonato di sodio, 2 cucchiai di olio, 2 cucchiai e 1/2 di yogurt, 3/4 di tazza di acqua tiepida, 1 cucchiaino di burro chiaro o ghee
1/4 tazza di farina per stendere.

Procedimento:
Sciogliere il lievito secco in acqua tiepida e lasciare riposare per 10 minuti. Aggiungere lo zucchero, il sale, il bicarbonato, la farina e mescolare bene. Aggiungere l'olio, lo yogurt ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio.
Coprire la pasta e conservare in un luogo caldo per 3-4 ore. L'impasto deve raddoppiare il suo volume. Accendere e riscaldare il forno al massimo.
Nel frattempo lavorare l'impasto per circa 2-3 minuti e dividerlo in sei parti uguali.
Prendere ogni pezzo di pasta e fare dei panetti. Fare dei dischi non troppo sottili, cospargere di sale e cuocere in forno per una decina di minuti. Il Naan è tradizionalmente fatto su una griglia ma va bene anche senza.
Quando il Naan sarò di colore marrone dorato sarà cotto. Ancora caldo, spennellarlo di ghee o burro fuso.

Il Naan è un tipo di pane lievitato di origine pakistana, diffuso in tutto il Medio Oriente. È uno dei più conosciuti tipi di pane. La variante più comune nel mondo occidentale è quella sud asiatica. In Iran la parola nān non ha un significato ben specifico, indicando generalmente quasi ogni tipo di pane. D'altra parte però nel resto dell'Asia sud-orientale la parola naan è usata per indicare uno specifico tipo di pane azzimo molto sottile, simile alla pita. Come la pita, anche all'impasto del naan viene aggiunto il lievito(similmente all'impasto del roti). Il naan viene però cotto nei caratteristici forni d'argilla a forma di campana rovesciata, i Tandoor. Questo lo distingue dal roti che di solito è cotto su una piastra di ferro piatto o leggermente concavo chiamato Tava. Le ricette moderne sostituiscono talvolta il lievito madre con il lievito in polvere. Per aumentare volume e spessore del naan spesso vengono aggiunti latte o yogurt, viene poi servito ben caldo e unto con ghee o burro.

Originariamente, naan era un termine generico per indicare tutti i tipi di pane azzimo di tutto il mondo. Nelle lingue turche, come l'usbeco, il kazako o lo uiguri il pane azzimo è conosciuto come nan, parola che deriva dal persiano, con cui si indicava generalmente il pane. In Myanmar (ex-Birmania) il pane azzimo è noto con il termine nan bya.

Può essere consumato come contorno ad un pasto o essere a sua volta farcito. Il Keema naan è ottenuto riempiendo il naan con una mistura di carne macinata, solitamente agnello o montone. Il Peshawari naan è farcito con una mistura di noccioline e uvetta. Il Kulcha Amritsari naan è riempito di patate pestate, cipolle e spezie. Stagionalmente è possibile trovare nell'impasto del naan anche spezie come cumino o semi di nigella sativa.