

# Alborix clipboard



Šifra proizvoda: #AP733914

**697.63 RSD**

Neto cena: 581.36 RSD

## Deklaracija

- **Neto težina:** 0.3 kg
- **Bruto težina:** 0.3 kg
- **EAN kod:** 5996425830412
- **Zemlja uvoza:** Ismeretlen



# PAN NAAN

**Ítem: 8 a 1 tarta:**  
20 g de levadura fresca  
1 cucharadita de azúcar de caña blanco  
60 ml de agua templada  
160 ml de leche entera templada  
180 ml de yogur natural (3.5%)  
40 g de manteca derretida  
125-150 g de harina  
1/2 cucharadita de levadura en polvo  
5 g de sal marina  
25 g de manteca derretida para glasear  
un poco de polenta o de harina de arroz

Por la levadura y el azúcar de caña en un cuenco lleno de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una batidora en un recipiente grande. Añade la manteca derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Amásalo todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puede que sólo un poco pegajosa, pero debe poder desmenuzarse con facilidad del gancho para amasar o de los dedos. Pon la masa en un cuenco engrasado con un poco de manteca derretida, y tápalo con un paño húmedo a ser su tapa. Déjala que vaya cogiendo volumen en un lugar cálido durante una hora, o bien hasta que se hanado sea el doble.

Cubre una plancha cerámica de cocina o una bandeja de hornear con la masa del horno, y fóvalo a una temperatura de 250°C. Divide la masa en 8 o 9 trozos de unos 90 g por trozo y móvlos en un horno de brasas. Póntelos sobre una encimera engrasada de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubiertos con un poco de harina y déjalos reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a ganar volumen de nuevo.

Aprieta la encimera con mucha harina y apréta suavemente a alisar la masa fina con las puntas de los dedos. No te levante por todo el borde con los dedos, a 7 cm de distancia de la parte exterior. Coge cada trozo y redondea la masa con cuidado sin el aire para que no haga nada más fina, pero sin llegar a compactar. Su longitud final debe ser de unos 78 cm. Recuerda que la masa debe ser ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

Cubre la masa sobre una espátula de madera o cualquier otro material engrasado ligeramente con un poco de polenta o harina de arroz. Dóndalo los panes sobre la bandeja/plancha caliente y cocínalos hasta que se doren, más bien como mucho 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Por los panes sobre una rejilla y añádeles generosamente los 25 g de manteca derretida mientras aún están muy calientes.

20

# PAN NAAN

**Ítem: 8 a 1 tarta:**  
20 g de levadura fresca  
1 cucharadita de azúcar de caña blanco  
60 ml de agua templada  
160 ml de leche entera templada  
180 ml de yogur natural (3.5%)  
40 g de manteca derretida  
125-150 g de harina  
1/2 cucharadita de levadura en polvo  
5 g de sal marina  
25 g de manteca derretida para glasear  
un poco de polenta o de harina de arroz

Por la levadura y el azúcar de caña en un cuenco lleno de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una batidora en un recipiente grande. Añade la manteca derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Amásalo todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puede que sólo un poco pegajosa, pero debe poder desmenuzarse con facilidad del gancho para amasar o de los dedos. Pon la masa en un cuenco engrasado con un poco de manteca derretida, y tápalo con un paño húmedo a ser su tapa. Déjala que vaya cogiendo volumen en un lugar cálido durante una hora, o bien hasta que se hanado sea el doble.

Cubre una plancha cerámica de cocina o una bandeja de hornear con la masa del horno, y fóvalo a una temperatura de 250°C. Divide la masa en 8 o 9 trozos de unos 90 g por trozo y móvlos en un horno de brasas. Póntelos sobre una encimera engrasada de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubiertos con un poco de harina y déjalos reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a ganar volumen de nuevo.

Aprieta la encimera con mucha harina y apréta suavemente a alisar la masa fina con las puntas de los dedos. No te levante por todo el borde con los dedos, a 7 cm de distancia de la parte exterior. Coge cada trozo y redondea la masa con cuidado sin el aire para que no haga nada más fina, pero sin llegar a compactar. Su longitud final debe ser de unos 78 cm. Recuerda que la masa debe ser ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

Cubre la masa sobre una espátula de madera o cualquier otro material engrasado ligeramente con un poco de polenta o harina de arroz. Dóndalo los panes sobre la bandeja/plancha caliente y cocínalos hasta que se doren, más bien como mucho 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Por los panes sobre una rejilla y añádeles generosamente los 25 g de manteca derretida mientras aún están muy calientes.

20