Nafoukané náany – indické chlebové placky naan

https://varimesmarcelou.cz/nafoukane-naany-–-indicke-chlebove-placky-naan

Chlebové placky naan jsou chutné, vláčné, jednoduše a rychle připravené. Zvládnou je i úplní začátečníci. Nejlepší jsou samozřejmě čerstvé, ale i druhý den jimi nikdo nepohrdne.

Vzpomínám si na jeden dokument z Indie, ve kterém u prašné cesty sedí stará žena, z kapes vyndává do nevzhledné nádoby mouku, trochu soli a ze staré lahve přilévá vodu. To vše míchá neumytýma rukama a mezi dvěma kameny hoří oheň, na kterém je cosi jako plát. Na plátu opéká placky z toho nejchudšího těsta, které si umíme představit.

Na přípravu 8 ks indických chlebových placek naan budeme potřebovat

- 400 g hladké mouky + na pomoučení válu
- 7 g soli
- 3 g sody bikarbony
- 300 g bílého jogurtu (=300 ml)
- 1 polévkovou lžíci oleje na potírání pánve
- Zmuchlaný papírový ubrousek na potírání pánve

Způsob pečení: téměř nasucho na pánvi

Doba pečení: po každé straně přibližně 1 minutu

Postup přípravy indických chlebových placek naan

Do mísy robotu nasypeme mouku, přidáme sůl, sodu bikarbony a promícháme. Pak přilijeme 300 g (=300 ml) bílého jogurtu. Vidličkou s delšími hroty nahrubo promícháme, aby se těsto částečně spojilo.

Pak mísu upevníme v robotu, nasadíme hnětací hák a robot pustíme na nižší výkon. Asi po 2 minutách zvýšíme rychlost a robot necháme pracovat 10 minut.

Z těsta vytvoříme kouli, kterou necháme zakrytou asi půl hodiny odpočívat. Kouli těsta lehce pomoučíme a přeneseme ji na vál.

Nyní si začneme zahřívat pánev, nejlépe litinovou. Do talířku nalijeme 1 polévkovou lžíci oleje a zmuchlaným ubrouskem, který jsem malinko namočili v oleji, lehce dno pánve potřeme.

Kouli těsta rozdělíme na 8 stejných částí. Těsto rozdělíme na 2 stejné poloviny a každou polovinu rozdělíme na 4 stejné výseče.



Z každého kusu těsta uděláme kouli, kterou na pomoučeném válu rozválíme na placku silnou asi 3-4 mm.



Placku položíme na dno rozpálené pánve a pánev zakryjeme poklicí. Opékáme necelou minutu. Pak placku převrátíme a z druhé strany také zakryté opékáme necelou minutu. Naany (nafoukané) mají lehký a velmi chutný opal a jsou vláčné.

Před každou další plackou opět lehce potřeme dno olejem. Tento postup opakujeme i se zbývajícími 7 plackami.



Každou upečenou placku lze potřít sádlem nebo máslem, ochuceným třeba česnekem. Nepotírala jsem ničím. Vzpomněla jsem si na tu nešťastnou ženu z dokumentu, o které jsem psala v úvodu. Pamatuji si ho dodnes.

Pro tentokrát jsem nafoukané náany připravovala k dušené mrkvi, ale výborné jsou i k čočce či k některé z hustých polévek. K snídani jsem je potřela máslem a posypala pažitkou.