

Cheese naan à la mozzarella et aux feuilles d'épinard



Aujourd'hui je vous propose de délicieux, parfumés et savoureux cheese naan garnis de mozzarella, de gruyère râpé, de basilic et de feuilles d'épinard ! Tout bonnement dé-li-cieux ! Une garniture fondante, gourmande, savoureuse, ces cheese naan étaient extra ! Pour ce qui est des proportions je n'ai pas mis de poids car c'est vraiment par rapport à vos goûts, plus de fromage que de feuilles d'épinard ou le contraire ;).

Pour environ 5 gros naans

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de farine T45

140g de fromage blanc

14cl d'eau

14g de levure de boulanger fraîche

1 petite c. à café de sel

Pour la garniture:

Environ 160g de mozzarella

Gruyère râpé

Basilic ciselé

Feuilles d'épinard grossièrement hachées

Préparation:

Dans un bol, mélangez la levure de boulanger émiettée avec l'eau préalablement tiédie. Laissez reposer 5min.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine avec le sel. Faites un puits et ajoutez le mélange levure-eau ainsi que le fromage blanc. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène et qui se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer près d'une source de chaleur entre 1H et 2H. La pâte doit doubler de volume.

Coupez la mozzarella en fine tranche.

Sur un plan de travail fariné, séparez la pâte en cinq pâtons de poids égal. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez les pâtons en cercle. Déposez de la mozzarella sur un côté des cercles, parsemez ensuite de gruyère râpé, de basilic et enfin de feuilles d'épinard. Refermez, soudez bien les bords et déposez les naans au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer une poêle sans matière grasse et faites cuire un à un ou deux par deux les cheese naans sur chaque face, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés. Replacez-les sur la plaque et enfournez-les environ 10min

Sortez-les du four et servez chaud, tiède ou froid.