

Pains naân aux deux fromages de chèvre



Parfumés, savoureux, généreux,... Aujourd'hui je vous propose ces délicieux pains naâns bien gonflés ! Ces pains naâns sont garnis aux deux fromages de chèvre, en bûche et frais. Une petite création dont je suis vraiment contente car on s'est bien régalé ! Très moelleux à l'intérieur et légèrement croustillant à l'extérieur ils vont vous faire craquer !

Pour environ 6 pains naân

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de farine T55

20cl d'eau tiède

5g de sel

1 yaourt nature

8g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

100g de fromage de chèvre frais

6 tranches de fromage de chèvre en bûche

Préparation:

Versez la levure émiettée dans 5cl d'eau tiède et laissez reposer 5min.

Pendant ce temps, versez la farine dans le bol d'un robot, creusez un puits au centre et versez-y le reste d'eau tiède, le sel et le yaourt. Mélangez tous les ingrédients.

Ajoutez la levure diluée et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Formez une boule et mettez-la dans un saladier. Couvrez la pâte d'un linge humide et laissez lever pendant 1H à température ambiante.

Fouettez le fromage de chèvre frais dans un petit saladier et réservez.

Préchauffez le four à 230°C en plaçant une plaque de cuisson à l'intérieur de façon à ce qu'elle soit bien chaude.

Farinez le plan de travail et laissez tomber la pâte dessus. Travaillez la pâte en la repliant plusieurs fois sur elle-même. Divisez-la ensuite en six pâtons égaux et façonnez-les en boules.

Étalez les pâtons avec un rouleau à pâtisserie en formant des galettes ovales. Étalez dessus le fromage de chèvre frais puis déposez une tranche de fromage de chèvre en bûche. Repliez la pâte sur la garniture de façon à l'emprisonner.

Posez les pains naân au fur et à mesure sur une feuille de papier sulfurisé. Sortez la plaque de cuisson chaude du four et faites glisser les naâns posés sur la feuille sur la plaque.

Enfournez pour 10 à 15min, jusqu'à ce que les pains naân soient bien gonflés et dorés.

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