خبز النان الهندي بالثوم

المقادير:

- 1 كيلو دقيق
- 3 ملاعق كبيرة حليب مجفف مذوبة في كوب من الماء
- 1 كوب لبن زبادي
- 8 فصوص ثوم مفرومة فرماً ناعماً
- 2 بيض مخفوق
- 4 ملاعق طعام زبدة مذوّبة
- 8 ملاعق خميرة
- 8 ملاعق سكر ناعم
- 2 ملاعق بايكينغ باودر
- رشة ملح
- زبدة لدهن الخبز

طريقة التحضير:

- يُسخن الحليب في قِدر، يُرفع عن النار وتضاف إليه الخميرة ثم السكر، يُحرّك ثم يُترك جانبا لمدة 10 دقائق حتى تذوب الخميرة.
- يُمزج الدقيق والملح والبايكينغ باودر في وعاء ويضاف خليط الحليب تدريجياً حتى يمتزج جيداً.
- يضاف البيض واللبن والزبدة المذوبة وتُمزج المكونات جيداً الى أن تصبح عجينة. تُعجن العجينة على مسطح مغطى ببعض الدقيق الى أن تصبح لينة، أي لحوالى 10 دقائق.
- توضع العجينة في وعاء وتُغطّى. تُترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها، أي لحوالى ساعة.
- يُحمّى الفرن على أقصى درجة حرارة، أي 270.
- تُعجن العجينة لبضع دقائق أخرى، وتُقسّم إلى 8 كرات صغيرة.
- تسطّح الكرات وتعطى شكلاً بيضاوياً، ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت أو الزبدة. يُرشّ الثوم عليها بالتساوي وتُخبز في الفرن الى أن تنتفخ، أي لحوالى 12 دقيقة.
- يدهن النان بالزبدة ويُقدّم.

الف صحة!