



# Наан хлебчета с аспержу

🕒 50–60 Минути 

## Подготовка

- 1 Първата стъпка за Наан хлебчетата е да сложите брашното, солта, маята и кориандъра в купа. Към сместа добавете водата и киселото мляко от соя и разбъркайте добре. Покрийте купата с кърпа и я оставете за 30 минути - докато сместа удвои размера си.
- 2 Разбъркайте крема сиренето за топинга с 1 с.л. от микса с 5 Билки Провансал и пестото. Измийте аспержите, отрежете краищата им и ги запечете в тиган за около 10 минути с малко мазнина - докато омекнат.
- 3 Загрейте фурната предварително на 240°C. Разделете тестото на две и оформете две малки овални питки. Намажете ги с крема сиренето и отгоре сложете аспержите.
- 4 Изпечете ги във фурната за около 10 минути. Добавете песто по желание и им се насладете докато са топли.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### За наан хлебчетата

250 g	Брашно
2 g	Суша мая
1 ч.л.	Черен сусам
125 ml	Вода
1 с.л.	Кисело мляко от соя
1 ч.л.	♦ Кориандър, млян
5 g	♦ Сол от Средиземно море

### За топинга

1 връзка	Аспержу
1 с.л.	Зелено песто
150 g	Крема сирене
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал

