



Fladenbrot aus der Pfanne - Chapati

(ergibt ca. 8 Chapati-Fladen)

Zutaten

350 g	Ruchmehl oder Chapati Mehl
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl/Ghee (eingesottene Butter) oder Butter
170 ml	Wasser

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut verkneten.
2. Eine Kugel formen und mit einer Schüssel, Deckel, Duschhaube oder einem feuchten Tuch abdecken. 20-30 Minuten ruhen lassen, auf Wunsch auch länger.
3. Teig in 8 Stücke à ca. 70 g teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen.
4. Die Kugeln eine nach der anderen dünn auswallen, so dünn wie eine Mexikanische Tortilla (1-2 mm).
5. Eine flache Bratpfanne erhitzen (Ideal ist Gusseisen).
6. Jedes Chapati 1 Minute pro Seite backen. Die Brote müssen kleine Blasen werfen und sich am Schluss in der Mitte wie ein Ballon aufblähen.
7. Die fertigen Chapati jeweils in einen Topf mit Deckel legen, damit sie warm bleiben und nicht austrocknen. Am besten das Gefäss mit einer Stoffserviette oder einem Küchentuch auslegen.

Warm oder kalt servieren☺

Infos:

Ideal ist ein Mehl welches aus Ruchmehl und einem Teil Vollkornmehl besteht. In Indischen Shops gibt's auch „Chapati Atta“ sprich Chapati Mehl.

kochevents.ch GmbH
Miriam Monari

info@kochevents.ch
www.kochevents.ch

 **kochevents.ch**
Zürich | Bern | Basel