



## Pane – Chapati ovvero il cugino della piadina

(risultano ca. 8 Chapati)

### Ingredienti

350 g	Farina grigia o farina speciale „Chapati Atta“
1 Chucchiano	Sale
2 Chucchiai	Olio d'oliva/Ghee (eingesottene Butter) oder Butter
170 ml	Acqua naturale

### Preparazione

1. Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e impastate.
2. Formate una palla e copritela con un canovaccio umido o con un coperchio oppure usando una cuffia da doccia. Lasciate riposare per ca. 20-30 Minuten o anche più a lungo, come vi conviene e preferite.
3. Dividete l'impasto in 8 pezzi da ca. 70 g e pirlateli a palla.
4. Stendete le palline una dopo l'altra, spessore ca. 1-2 mm cioè come una Tortilla messicana.
5. Scaldate una padella antiaderente (ottima anche la ghisa).
6. Cuocete un Chapati dopo l'altro, 1 minuto più o meno per lato.  
Si dovrebbero formare delle bolle e verso la fine si dovrebbero gonfiare in mezzo come un pallone.

Serviteli caldi o freddi, come gradite 😊

### Info:

La farina ideale é la 2 o un misto tra farina bianca 1 e integrale  
Alcuni negozi indiani vendono una miscela die farina apposta per questo pane chiamata „Chapati Atta“.

**kochevents.ch GmbH**  
Miriam Monari

[info@kochevents.ch](mailto:info@kochevents.ch)  
[www.kochevents.ch](http://www.kochevents.ch)

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