

Indien

Chapati Fladenbrot



	4 Personen	12 Personen	
	200 g	600 g	Mehl
	1 EL	3 EL	Ghee oder Butter
	½ TL	½ EL	feines Meersalz
	2.2 dl	6.5 dl	lauwarmes Wasser
			Ghee oder flüssige Butter, zum Einpinseln

Mehl und Salz vermischen. Ghee dazugeben und mit den Händen verreiben, bis die Masse krümelig ist. Nach und nach das Wasser hinzufügen und alles zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten. Anschliessend zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig teilen und 4 cm grosse Kugeln formen. Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 mm dünnen, runden Fladen auswallen.

Teigfladen bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne auf beiden Seiten braten, bis die Fladen hellbraun sind und dunkle Brandstellen bekommen. Mit Ghee leicht einpinseln und aufgeschichtet im Ofen warmhalten.

Zusammen mit den nachfolgenden Gerichten servieren.