

Chapati



1,5 dl Wasser

½ Kl Salz

1dl Wasser

Salz darin auflösen

250g Chapatimehl

Mulde drücken

in eine Schüssel geben, in der Mitte eine

Salzwasser dazugeben, alles zu einem Teig verrühren und gut durchkneten, in eine Schüssel geben, mit Öl bestreichen, zudecken und 30 Min. ruhen lassen.



Den Teig nochmals durchkneten, in 10 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu runden Fladen ausrollen.

Bratpfanne erhitzen und die Teigfladen auf beiden Seiten ca 30 Sek. Backen. Fladen nochmals wenden bis auf der Unterseite dunkle Flecken sichtbar werden.

Fertige Brote locker in ein Geschirrtuch einschlagen und warmhalten, bis alle Brote gebacken sind.

