Chapati - indisches Fladenbrot

Das Chapati - indische Fladenbrot wird auch Roti genannt. Das schnelle und einfache Fladenbrot-Rezept wird in einer Pfanne gebraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

100 g	Weizenmehl
100 g	Dinkelmehl
1 EL	Olivenöl extra vergine
100 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 TL	Salz

Zubereitung

1. Für das **Chapati - indische Fladenbrot** das Weizenmehl mit Dinkelmehl versieben, Salz zugeben und vermengen. Das Olivenöl hinzufügen und unterrühren.

2. Jetzt nach und nach das lauwarme Wasser hinzufügen und verkneten. Vorgang wiederholen, bis ein gebundener Teig entsteht. Nach Konsistenz eventuell mit dem Wasser variieren.

3. Den Teig in zirka 8 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen. Die Kugeln mit einem Nudelholz zirka 2 mm dünn ausrollen.

4. Eine Bratpfanne ohne Öl auf der Herdplatte vorheizen. Jetzt eine Brotflade in die heiße Pfanne legen und braten. Nachdem sich Blasen bilden, wenden, und auf der zweiten Seite fertig braten. Nach und nach die restlichen Chapatis braten.

Tipp