

# Fladenbrot

Im Orient gibt es zu fast jedem Gericht Fladenbrot als Beilage. Dieses Rezept ist eine Variante aus Indien, wo das Brot "Chapati" heißt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

350 g	Vollkornmehl (feines)
1 EL	Ghee (oder Butterschmalz)
180 ml	Wasser (lauwarmes)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Ghee (zum Bestreichen)

## Zubereitung

1. Dieses **Fladenbrot Rezept** stammt aus Indien: Hierzu das Mehl mit etwas Salz, dem zimmerwarmen Ghee und dem Wasser mindestens 10-15 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Zudecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen.
2. Teig erneut durchkneten und zu kleinen, golfballgroßen Kugeln formen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 20 cm großen flachen Scheiben ausrollen.
3. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Scheiben nacheinander auf beiden Seiten 1-2 Minuten lang backen. Währenddessen immer wieder mit einem Küchentuch oder Pfannenwender andrücken, so dass kleine Blasen entstehen. Das Fladenbrot ist fertig gebacken, wenn es bräunliche Flecken bekommt. Herausnehmen und in Alufolie eingewickelt warmhalten. Kurz vor dem Servieren mit flüssigem Ghee bestreichen.

## Tipp

Um das Fladenbrot noch luftiger zu machen, den Teig über Nacht ruhen lassen.