

Chapati, chlebek indyjski



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
woda ciepła	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
oliwa	odrobina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesyp do miski, mieszając stopniowo dodawaj wodę i sól. (Na początku dodaj jej troszkę więcej). Wyrób gładkie ciasto.

Wyrobione posmaruj oliwą i przykryj folią spożywczą, odstaw na ok 20 minut,

Po upływie tego czasu ciasto podziel na niewielkie kuleczki i każdą obtocz w mące, rozwałkuj na cienki placek. (wałkujemy tylko z jednej strony, nie przewracamy ciasta).

Placki smaż na rozgrzanej patelni, na średnim ogniu z obu stron.

Gdy mamy gotowy placek, zdejmujemy patelnię z ognia i na gazie kładziemy nasz placuszek.

Chlebek powinien urosnąć, coś jak 'poduszczyk'. Podsmażamy go tak przez chwilę z obu stron i zdejmujemy z ognia