

Indyjskie chlebki chapati



IWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pełnoziarnista	1/2 szklanki
woda	35 ml
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W miseczce wymieszaj mąkę pełnoziarnistą oraz sól. Dolej wodę i wyrabiaj ciasto przez 6 minut.
- KROK 2 Podziel ciasto na części wielkości dużego orzecha włoskiego. Każdą część uformuj na kształt dysku i wałkuj cieniutko stolnicy podsypanej mąką. Smaż na suchej, mocno rozgrzanej patelni.
- KROK 3 Przełóż na drugą stronę, gdy na powierzchni zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza.