

# Indische Chapatis ergibt 12 Stück



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>2 Tassen Mehl (normale Tasse, kein Kaffeebecher, etwa 100 g pro Tasse)</b></li><li>• <b>1 Prise Salz</b></li><li>• <b>2 TL Öl</b></li><li>• <b>1/2 Tasse Wasser</b></li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Mehl und Salz in Schüssel geben. Öl und etwas Wasser dazugeben, durchrühren. Nach und nach das restliche Wasser dazugeben und kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit Tuch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.</b></li><li>2. <b>Den Teig in 12 Stücke aufteilen. Jedes Teigstück mit Mehl bestreuen und zu einem etwa 8 cm großen Kreis ausrollen.</b></li><li>3. <b>Bratpfanne heiß werden lassen. Kein Öl verwenden! Jedes Chapati von jeder Seite etwa 1 1/2 Minuten braten. Nach Braten mit Öl oder Butter bepinseln. Auf Teller stapeln und bis zum Servieren mit Tuch bedecken.</b></li></ol>

Rezept von [Flutra1/chefkoch.de](https://www.flutra1.de)