



Chapati

Indiskt bröd

4 dl vetemjöl, gärna
lantvetemjöl
2 krm salt
1 tsk matolja (kan uteslutas,
men ger smidigare deg)
1,5 dl vatten

Blanda det mesta av mjölet, salt (olja) och vattnet. Knåda degen väl i maskin eller för hand. Låt degen vila minst en 1/2 timma under bakduk.

Tag upp degen på mjölat bakbord och arbeta den på nytt. Forma runda bullar och kavla ut dem tunt. Lägg kakorna på smorda plåtar och grädda mitt i ugnen på 250 °. Bröden sväller upp och blir blåsiga. Vänd dem för att få färg på båda sidorna.
10 stycken kakor.