

Roti/Chapati



Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 350 g Mehl
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 1/4 EL Salz

Zubereitung

1. Mehl (Aashirvaad - Shudh Chakki Atta), Salz und Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Die Masse zu einem elastischen Teig verarbeiten (nicht zu fest). Dann den Teig zu kleinen Golfbällchen formen.
3. Die Golfbällchen zu dünnen Fladenbrotten ausrollen.
4. In der Pfanne aufbacken. (Wenden nicht vergessen, wenn Bläschen entstehen!)