

Chapatis

Chapatis sind indische Brotfladen, die als schmackhafte Beilage zu vielen Gerichten gereicht werden und beliebig gewürzt werden können.



1	TL	Butterschmalz (geschmolzen) oder Pflanzenöl
1	Msp	Salz
75	ml	Wasser
100	g	Weizenvollkornmehl oder indisches Chapati Ala

- 1 Für die Zubereitung der knusprigen **Chapati-Brotfladen** wird das Mehl mit Salz vermischt. Nach und nach wird dann das Wasser hinzugegossen und die Zutaten zu einem weichen Brotteig geknetet. Zuletzt wird das Butterschmalz oder Pflanzenöl mit untergeknetet.
- 2 Der Chapatiteig wird nun ein paar Minuten mit der Hand durchgeknetet, damit ein gleichmässiger weicher Teig entsteht.
- 3 Der Teig wird entweder mit einem feuchten Tuch bedeckt oder in Alufolie gewickelt. Dann sollte er 30 – 60 Minuten ruhen.
- 4 Der Teig wird in kleine Stücke aufgeteilt und diese mit der Hand zu Kugeln gerollt. Danach werden die Teigkugeln mit der Hand flach gedrückt und mit dem Nudelholz zu runden Fladen mit einem Durchmesser von 13 – 15 cm ausgerollt. Die Teigfladen werden bis zum Backen ständig mit einem feuchten Tuch bedeckt, damit der Teig nicht austrocknet.
- 5 Nun wird eine schwere Gusseisenpfanne ohne weitere Fettzugabe auf der Herdplatte erhitzt. Ist die Pfanne heiss, wird der erste dünne Teigfladen hineingelegt, kurz etwa 20 – 30 Sekunden warten. Wenn sich kleine Blasen auf dem Teig bilden, wird der Chapati mit einem Pfannenwender umgedreht. Die andere Seite wird auf die gleiche Weise gebacken, danach wird der Chapati sofort aus der Pfanne genommen und warm gehalten. Auf diese Weise werden alle Fladenbrote fertig gebacken. Im vorgewärmten Backofen werden die bereits gebackenen Fladen warm gehalten.

💡 Tipps zum Rezept

Man kann den Fladen einen besonderen Geschmack verleihen, indem man zusammen mit dem Mehl Gewürze, wie Kreuzkümmel, Kardamom, Chili usw. beimischt.