

ЧАПАТИ



Продукти:

- брашно
- хладка вода
- сол

Начин на приготвяне:

В брашното слагаме малко сол, наливаме вода и месим до получаване на пластично и меко тесто.

Тестото почива 20-30 минути на топло.

За печенето използваме газов котлон, ел. котлон или устойчив метален сач /използва се в Индия/.

Късаме топче колкото орех, поръсваме с брашно и го разточваме с точилката на кръг с размер на CD с дебелина 2 мм /поръсваме с брашно/.

Приготвяме по този начин 4-5 чапати и започваме да печем на газов котлон или на ел. котлон, който предварително е добре загреят.

Слагаме чапатито за 10 секунди да се подсуши, но не и да изгори. Обръщаме няколко пъти, докато се образуват малки бабунки по повърхността на чапатито. С щипката за секунда-две го задържаме върху огъня, то се надува и го поставяме в съд, мажем с гхи (както палачинки) и нареждаме по този начин и другите чапати.

*Заб. Тестото за чапати може да престои в хладилника до седмица.