ЧАПАТИ





Продукти:

- брашно
- хладка вода
- сол

Начин на приготвяне:

В брашното слагаме малко сол, наливаме вода и месим докато стане, като пластелин - мекичко тесто.

Почива 20-30 минути на топло.

За печенето трябва да приготвим устойчив метален сач /в Индия се използва вдлъбната ламарина/.

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 4-5 чапати и започваме да печем на газов котлон или на ел. котлон, който предварително е добре загрят.

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, където ги нареждаме едно върху друго и мажем с гхи (както палачинки).

Друг начин - по-майсторски - е края на палачинката да се натиска /маже/ с лъжица, надува се и се обръща.

Тестото за чапати може да престои в хладилника до седмица.