

Chapatīs

6 E l. Dinkelmehl (pro Chapati ca. 1 Esslöffel Mehl)

2 T l. Öl

Kaltes Wasser vorsichtig dazu mischen

Viertel T l. Salz

Ghee

Mehl mit Salz und Öl mischen, dann langsam das Wasser einkneten, nur soviel hinzu fügen, dass glatter Teig entsteht (sollte sich anfühlen, wie ein sauberer glatter Babypopo).

Ghee schmelzen.

Kugeln formen 3 -6 Chapatis

Kugel flach drücken, Ghee mit Pinsel draufsteichen, umklappen, wieder Ghee drauf, noch mal umklappen, wieder flachdrücken und rund ausrollen
Pfanne trocken erhitzen und Chapatis in der Pfanne von beiden Seiten braten. Wenn sich Luftblasen bilden, an der Seite vorsichtig mit dem Pfannenwender drücken, Lufteinschluss halten, hinterher mit Ghee bestreichen und warm halten.