

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Chapati

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

1 e ½ di farina di frumento integrale  
2 tazze di farina bianca  
1 cucchiaio di sale  
10 g di burro  
acqua calda.

## PREPARAZIONE

- 1 Setacciate insieme le farine e il sale facendoli cadere in una grande terrina; unitevi il burro e incorporatelo lavorando con le mani. Aggiungete acqua fredda quanta ne occorre per ottenere un impasto di giusta consistenza e lavoratelo per parecchi minuti. Coprite e lasciate riposare 1 ora. Tornate a lavorare l'impasto, se necessario aggiungendo un poco di acqua fredda. Dividetelo in palline grosse come noci, e appiattite ciascuna di queste dandole la forma di una minuscola frittata. Cuocete su una piastra calda, leggermente unta, finché i tondini di pasta sono leggermente dorati ma non induriti; girateli e cuoceteli dall'altra parte; poi girateli di nuovo e premete gli orli, così si gonfieranno. Servite caldo, con o senza burro. Con la stessa ricetta, solo sciogliendo nell'acqua da aggiungere alla

pasta 6 cucchiari di zucchero bruno, si possono fare chapati dolci.