

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Chapati

LUOGO: Africa / Kenya

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



INGREDIENTI

2 tazze di farina

1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina ed il sale in una ciotola. Aggiungere sufficiente acqua per creare un impasto che risulti essere abbastanza sodo. Impastare bene. Stendere l'impasto creando un disco su di un piano infarinato. Spennellarlo con dell'olio. Dal centro del disco, fare un taglio fino ad un'estremità. Congiungere le estremità per formare un cono, rimpastare creando una palla. Ripetere questo processo per 2/3 volte. Dividere l'impasto in 4 o 5 palle e stendere ciascuna creando un disco sottile. Scaldare una casseruola per frittura a fuoco moderato e far saltare velocemente i chapati nella casseruola. Spennellare la casseruola con dell'olio e friggere i chapati lentamente fino ad ottenere una doratura da entrambi i lati. Servire caldi o freddi con stufato o salsa.