

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pane di farina di granturco

LUOGO: Asia / India

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



### INGREDIENTI

- 1/2kg di farina di granturco
- ¼ kg di farina di grano
- 4 cucchiaini di caglio
- 6 spicchi d'aglio tritato
- 6 peperoncini verdi tritati
- un piccolo pezzo di zenzero tritato
- ¼ cucchiaino di curcuma
- ¼ cucchiaino di polvere di peperoncino rosso
- 2 cucchiaini di zucchero (facoltativo)
- 1 ½ cucchiaini di olio per l'impasto
- sale a piacere
- olio / burro chiarificato per fare il parantha.

### PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti per bene e impastare leggermente per creare un impasto

soffice per i parathas. Aggiungere un po' d'acqua se necessario.

Scaldare un tava (griglia) e ingrassarla con 2 o 3 gocce d'olio. Stendere 1 piccola porzione dell'impasto per creare un chapati di medie dimensioni.

Friggerlo fino a che entrambi i lati siano ben arrostiti. Rimuoverlo dal fuoco e servire.

Ripetere la procedura fino ad esaurimento dell'impasto.