

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Chapati fatto in casa: la ricetta semplice e veloce del pane indiano.

LUOGO: [Asia](#) / [India](#)

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE IL PANE CHAPATI

FARINA PER CHAPATI 250 gr

ACQUA 150 gr

SALE 4 gr

Vuoi imparare a fare il chapati, il pane indiano senza lievito? Segui la nostra ricetta passo passo e scopri come ottenere un risultato autentico e perfetto per accompagnare i tuoi curry preferiti.

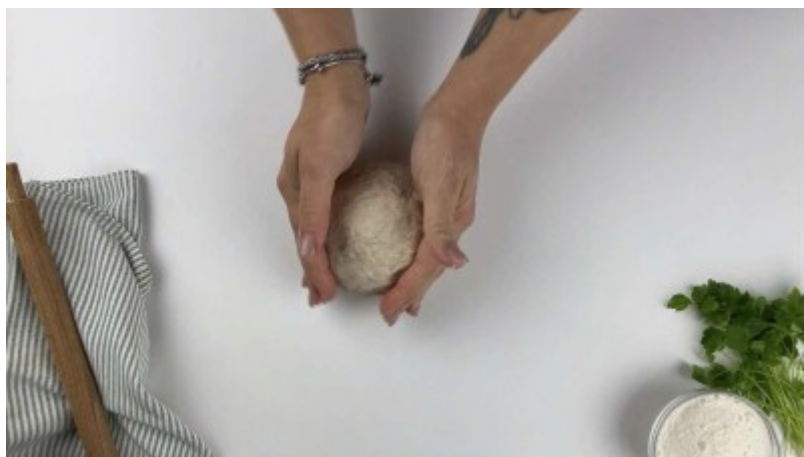
COME FARE IL CHAPATI

- 1 Versa la farina in una ciotola capiente, aggiungi il sale e poco alla volta l'acqua. Inizia a mescolare con le mani fino a che gli ingredienti non sono amalgamati.





2 Una volta assorbita tutta l'acqua, trasferisci l'impasto sul piano da lavoro e lavoralo energicamente per alcuni minuti, fino a ottenere una consistenza liscia e morbida. Copri l'impasto con una ciotola rovesciata o un panno umido e lascialo riposare per 30 minuti.



3 Dopo il riposo, dividi l'impasto in 4 parti uguali. Appiattisci ogni pezzo con le mani. Se non

cuoci subito, forma delle palline e copriole per prepararle in un secondo momento.





- 4 Infarina leggermente il piano da lavoro e stendi ogni pallina con un mattarello fino a formare dischi sottili.



5 Scalda una piastra o una padella antiaderente. Cuoci ogni disco prima da un lato, poi

dall'altro. Giralo più volte se necessario, finché non vedi formarsi delle bolle e il pane inizia a gonfiarsi. Quando è ben gonfio, il chapati è pronto





COME PREPARARE IL CHAPATI

1 Il chapati, simbolo della cucina indiana, è un pane senza lievito che conquista per la sua semplicità e versatilità. Perfetto per accompagnare curry e piatti speziati, si prepara con pochi ingredienti e una lavorazione veloce. Segui la nostra ricetta per realizzare a casa un chapati morbido e autentico.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se non trovi la farina per chapati, puoi utilizzare metà farina 0 e metà farina integrale per un risultato simile.

Il chapati è ideale per accompagnare piatti come curry, dhal o salse speziate.

Puoi conservare i chapati avanzati in un sacchetto da freezer o avvolti in pellicola per un massimo di 2 giorni a temperatura ambiente o 3-4 giorni in frigorifero.

Per evitare sprechi, utilizza eventuali pezzi di impasto avanzato per creare piccole sfoglie da cuocere e usare come snack.

COME CONSERVARE IL PANE CHAPATI

Conserva i chapati in un sacchetto di plastica o avvolti in pellicola per 2 giorni a temperatura ambiente o fino a 4 giorni in frigorifero.

Puoi congelarli separati da fogli di carta da forno e scaldarli direttamente in padella o al microonde.

POTRESTI CUCINARE ANCHE

Naan: un altro pane indiano, morbido e delizioso, ideale per accompagnare piatti speziati.

Pollo al curry: un piatto saporito da gustare con il chapati.

Samosa: fagottini fritti ripieni di verdure speziate, un must della cucina indiana.

Pane Naan con kefir: Un pane ancora più morbido e perfetto da farcire.