

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Chapati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *10 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

FARINA INTEGRALE 1,5 kg

FARINA 0 2 tazze

SALE 1 cucchiaio da tavola

BURRO 10 gr

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.



2 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.



3 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.



4 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.