

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di farina di granturco

di: *Cookaround*

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.