

Rezept Tanduri Chapatis

Zutaten:

500 g Weizenmehl (Type 405), Weizenmehl (Type 550) oder Chapatimehl

1 – 2 EL Ghee oder Butterschmalz

0,3 l Wasser

2 – 3 EL Vollmilch

1 TL Salz

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Das Mehl und Salz vermengen.

Das Fett dazu geben und solange mit den Händen verreiben bis die Masse krümelig wird.

Nun das heiße Wasser mit der Milch vermischen.

Einen Teil der Flüssigkeit zum Mehl geben und vermischen, bis sich das Mehl zu einem Klumpen verbindet.

Erst dann nach und nach die restliche Flüssigkeit dazugeben, bis der Teig sich weich und elastisch anfühlt.

Zugedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmals durcharbeiten und in 2 Stücke teilen.

Jede Hälfte zu einer Rolle formen und diese wiederum in 12 gleiche Teile zerteilen.

Daraus Kugeln formen.

Die Teigkugeln einzeln mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund auswellen.

Die Fladen mit einem Küchenpinsel mit lauwarmen Fett

einpinseln und einmal mittig falten und wieder auswellen.
Erneut mit Fett einpinseln, erneut mittig falten und wieder auswellen.

Dieses Prozedere einige Male wiederholen, sodass am Schluss ein Dreieck entsteht.

Den Teig zwischen den Schichten immer wieder mit Mehl bestreuen.

Alle Chapatis nebeneinander legen.

Eine Bratpfanne bei mittlerer Hitze warm werden lassen und mit etwas Fett einpinseln.

Die Chapati nacheinander in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute ausbacken.

Die Oberfläche mit Fett einpinseln, wenden und die andere Seite ebenfalls ca. 1 Minute backen.

Sie sollten eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)