

CHAPATI

Ingredienti:

- 250 gr di farina bianca,
- 180-240 ml di acqua.

Mettete la farina in un recipiente largo.

Formate un buco nel centro e versate, a poco a poco, l'acqua.

Non esagerate con l'acqua perché se no la pasta diventa appiccicosa.

Impastate per un quarto d'ora, fino ad ottenere una pasta soffice e non appiccicosa.

Lasciatela riposare per una mezz'ora, dopo averla spruzzata con una cucchiaino di acqua e averla coperta con un panno umido.

Quindi impastate nuovamente per circa 10 minuti.

Dividete la pasta in 10-12 parti e fatene delle pagnottine rotonde.

Appiattitele con il mattarello per ottenere una sfoglia sottile, di circa 12 cm di diametro.

Riscaldare una piastra, di metallo o di coccio (tipo quelle per cuocere le piadine) e cuocere i Chapati.

Cuocendo dovrebbero formarsi delle bollicine: a qual punto girateli e cuoceteli anche sull'altro lato.

Saranno più gustosi se stenderete un leggerissimo velo di burro su un lato.

I chapati vanno mangiati subito.

Se proprio volete cucinarli un po' in anticipo, impilateli l'uno sull'altro ed avvolgeteli in un panno.