



Chapati - Perfekt til indisk mat

Chapati er et indisk hverdagsbrød bestående av mel, salt og vann, og er både rimelig og enkelt å lage. Brødet er mykt og godt, og et perfekt tilbehør til indiske retter. Denne oppskriften gir 6 chapati, men doble gjerne

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland sammen alle ingrediensene og kna den for hånd i ca. 10 min til en jevn deig
- ② La deigen hvile under et fuktig kjøkkenklede i 15 - 20 min
- ③ Del deigen i seks emner
- ④ Trykk emnet flat med håndbaken og kjevl det så ut til en runding på størrelse med en lompe, og tykkelse på 2 mm. Ha godt med mel på bakebordet
- ⑤ Stek chapatien i en tørr og veldig varm stekepanne eller steketakke til den er gjennomstekt og har noen mørkebrune flekker. Snu flere ganger og press den flat med en steke-spade når den blåser seg opp
- ⑥ Legg chapatiene i en stabel når de er nystekte slik at de holder seg myke og gode



TIPS

Stekte Chapati oppbevares i et tørt kjøkkenhåndkle



TIPS

Chapati tåler godt å fryses ned. Ta opp chapati og tin i mikro når de skal spises

Ingredienser

4 dl	Møllerens Hvetemel sammalt finmalt
0,5 dl	Møllerens Hvetemel siktet
2 dl	vann, lunkent
1 klype	salt



Tilsett gjerne andre krydder enn salt for en annen smak. Vi kan anbefale å prøve koriander

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

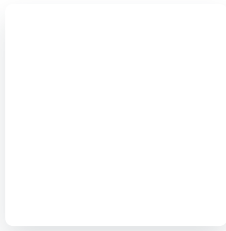


Møllerens
Hvetemel
sammalt
finmalt



Møllerens
Hvetemel
siktet

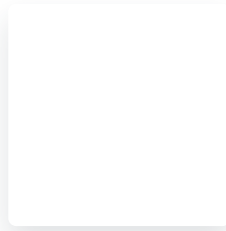
Lignende oppskrifter



Pitabrød

🕒 OVER 60

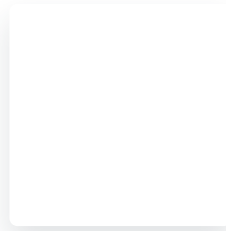
👩 ENKEL



Grov pai med kylling og basilikum krem

🕒 40 - 60

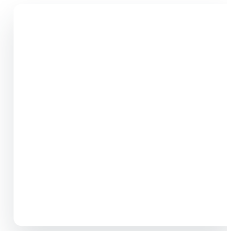
👩 ENKEL



Grov middagspai, glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Burgerbolle - perfekt til fisk eller kylling

🕒 OVER 60

👩 ENKEL