

Chapati (flat bread) / Chapati (flat bread)



Boodschappenlijstje voor 6 Chapati

120 gram tarwemeel
+ extra om te bestuiven
120 gram volkorenmeel
1/8 theelepel zout
+/- 150 ml heet water (als nodig)
plantaardige olie, om in te bakken
stukje boter, om te bestrijken

Chapati met Rolex is street food in Afrika, op straat in Uganda worden deze broodjes vers voor je gemaakt. Het wordt er als ontbijt gegeten maar als lunch smaakt dit broodje ook heerlijk. Wij maken vandaag de Chapati (het platte brood) en morgen de Rolex (de topping).

Zo maak je Chapati

Meng de twee soorten meel met het zout in een grote kom en giet het mengsel in de mixer. Zet de mixer aan op medium en voeg langzaam het water toe. Zet de mixer uit als het deeg na +/- 5 minuten een grove samenhang krijgt. Kiep het deeg op de bakmat, vorm een bal en leg het in een schone, ingevette kom.

Leg een warme vochtige theedoek op het deeg en laat het 30 - 60 minuten rusten.

Leg het deeg op de bakmat en verdeel het in 6 ongeveer gelijke stukken. Rol de stukken in een bal, druk ze plat met je handpalmen. Rol het deeg dun uit, zo rond als het je lukt.

Verhit een ijzeren koekenpan, vet in met de olie en bak de Chapati op medium hitte.

Draai om als het brood bubbelt en de onderkant bruine vlekjes krijgt. Dit duurt 15 - 30 seconden, bak dan de andere kant in dezelfde tijd. Laat het brood uit de pan op een bord glijden en bestrijk het met boter. Doe hetzelfde met de volgende 5 Chapati en dek ze af met een theedoek.

Morgen volgt het recept voor de Rolex!

Chapati (flat bread) / Chapati (flat bread)



Shopping list for 6 small chapati

120g plain flour + extra to sprinkle
120g whole wheat flour
1/8 teaspoon salt
+/- 150 ml hot water (as needed)
vegetable oil, to fry in
knob of butter, for brushing

Chapati with Rolex is a street food in Africa, on the streets of Uganda these sandwiches are made fresh for you. It is eaten for breakfast but for lunch this sandwich also tastes delicious. Today we make the Chapati (the flat bread) and tomorrow the Rolex (the topping).

How to make Chapati

Stir the two types of flour with the salt in a big bowl then transfer the mixture to the mixer. Turn the mixer on to medium speed and slowly add the water. Turn off the mixer when the dough coarsely comes together after approximately 5 minutes. Tip the dough on the baking mat, shape it into a ball and place it in a clean, greased bowl.

Place a warm moist tea towel on the dough and let it rest for 30 - 60 minutes.

Put the dough on the baking mat and divide it into 6 approximately even pieces. Roll the pieces into balls then flatten them with your palm. Then roll the dough thinly, as round as you can manage.

Heat an iron frying pan, grease it with vegetable oil. Bake the Chapati on medium heat.

Flip the bread when you see bubbles and the underside shows brown spots. This takes between 15 - 30 seconds then bake the other side in the same time. Slide the bread from the pan on a plate and brush it with butter. Repeat this with the next 5 Chapati then cover them with a tea towel.

The recipe for the Rolex will follow tomorrow!