

Zo maak je Chapattis / How to make Chapattis



Boodschappenlijstje

450 gram volkoren meel
1 theelepel zout
250 ml koud water
boter, om in te bakken

Hoe maak je chapatti's

Zet 200 gram bloem opzij voor het uitrollen van de chapattis.

Doe de rest van het meel en het zout in een grote kom.

Voeg het koude water beetje bij beetje aan de bloem toe, terwijl je aldoor kneedt.

Kneed tot je een zacht, elastisch deeg hebt, hoe langer je kneedt, hoe zachter de chapattis worden.

Strooi wat van het bewaarde meel op je werkplek en verdeel het deeg in acht stukken.

Vorm van elk stuk een balletje, druk ze plat en rol ze uit tot een platte cirkel van +/- 15 cm doorsnee.

Bestuif je plek tussendoor steeds met meel, indien nodig.

Verhit een koekenpan met een stukje boter en leg de chapatti er in.

Laat de chapatti 20 tot 30 seconden bakken, draai ze om en bak de andere kant 10 - 15 seconden.

Zodra er bruine vlekken aan de onderkant verschijnen, is de chapatti klaar.

Stapel ze op elkaar en leg er een stuk keukenpapier tussen om de boter op te nemen.

Zo maak je Chapattis / How to make Chapattis



Shopping list

450g whole wheat flour

1 teaspoon salt

250 ml cold water

butter, for frying

How to make chapattis

Set aside 200g flour for rolling out the chapattis.

Place the rest of the flour and salt in a large bowl.

Add the cold water to the flour little by little, kneading all the time.

Knead until you have a soft, elastic dough, the longer you knead, the softer the chapattis will be.

Sprinkle some of the reserved flour on your work surface and divide the dough into eight pieces.

Form each piece into a ball, flatten them and roll them out into a flat circle of +/- 15 cm in diameter.

Dust your spot with flour in between, if necessary.

Heat a frying pan with a piece of butter and put the chapatti in it.

Let the chapatti cook for 20 to 30 seconds, then flip and cook the other side for 10 - 15 seconds.

Once brown spots appear on the underside, the chapatti is ready.

Stack them when they are cooked and place a piece of kitchen paper between, to absorb the butter.