

Orkiszowe chlebki chapati



Składniki

200 g - mąka orkiszowa
razowa

100 g - mąka orkiszowa
typ 450

2 łyżeczka - sól

1 łyżka - oliwa

200 g - woda

Opis wykonania

Pyszne pieczywo rodem z Indii. Proste w przygotowaniu placki świetnie komponują się i curry czy gulaszem. Dania orientalne mogą mieć różne odsłony, wszystko zależy od wyobraźni!

Składniki chlebków wkładamy do miski i zagniatamy elastyczne ciasto. Nakrywamy je ściereczką i zostawiamy by odpoczęło min. na godzinę. Po tym czasie ciasto dzielimy na 12 kawałków. Każdy kawałek rozwałkowujemy na omączonej stolnicy na placuszek grubości 5 mm. Rozgrzewamy mocno patelnię najlepiej żeliwną. Wkładamy po kilka placuszków. Gdy placuszki będą miały rumiane bąbelki odwracamy je. A gdy bąbelki pojawia się z drugiej strony dopiekamy je ponownie z pierwszej. Podajemy na ciepło.