Rezept

Dosa-Pfannkuchenteig

Ein Rezept von Dosa-Pfannkuchenteig, am 29.04.2024

Zutaten

- **100 g** Langkornreis
- Salz
- **50 g** Urad dal

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt Teig für 6 Dosas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Reis und Urad Dal nacheinander in ein Sieb geben und gründlich mit Wasser abspülen. Beides in getrennte Schüsseln geben. Jede Schüssel mit reichlich Wasser auffüllen - das Wasser soll Reis und Urad Dal mit mindestens 5 cm bedecken.

2. Reis und Urad Dal mindestens 6 Std. einweichen, z. B. über Nacht.

3. Das Urad Dal durch ein Sieb gießen und dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Hülsenfrüchte mit ca. 2 EL Einweichwasser in einem Mixer mit Schneidemesser fein pürieren. Bei Bedarf noch 1 EL Wasser zugeben. Es soll eine dickflüssige Masse entstehen.

4. Mit dem Reis ebenso verfahren. Sollte die Reismasse ganz leicht körnig sein, ist das in Ordnung. Die zugegebenen Wassermengen hängen stark von den verwendeten Lebensmitteln und der Einweichdauer ab. Hier ist es am besten, sich auf die Konsistenz zu verlassen. Aus beiden Zutaten soll eine cremig-dickflüssige Masse entstehen. Im Zweifelsfall etwas zu dickflüssig mixen, denn verdünnen kann man später immer noch.

5. Die beiden Massen in einer großen Schüssel gründlich vermengen (der Teig geht während des Fermentierens etwas auf) und die Schüssel locker mit einem Teller oder einem Geschirrtuch abdecken (nicht luftdicht). Den Teig an einem warmen Ort (30° sind ideal) mindestens 12 Std. fermentieren lassen. An einem warmen Sommertag draußen im Schatten oder auf einem warmen Heizkörper funktioniert das sehr gut.

6. Nach 12 Std. ist der Teig etwas dickflüssiger, luftig aufgegangen und riecht leicht säuerlich. (Wird er nicht sofort verwendet, kann man ihn für einige Stunden in den Kühlschrank stellen). Den Teig mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und gut durchrühren. Er soll einem dicken Pfannkuchenteig ähneln. Falls nötig, mit etwas Wasser verdünnen, damit man Dosas daraus backen kann.