Rezept

Butter-Fladenbrot

Ein Rezept von Butter-Fladenbrot, am 17.04.2024

Zutaten

	Salz
300 g	Chapatimehl (Atta, ersatzweise Mehl Type 1050)
4 EL	Ghee
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Ca. 1 TL Salz mit 2 EL flüssigem Ghee und 225 ml Wasser verrühren und mit Mehl mischen. Ca. 5 Min. zu einem elastischen, festen Teig kneten. Abgedeckt 15 Min. ruhen lassen.

---

2. Teig zu 12 Kugeln formen, diese auf bemehlter Arbeitsfläche zu dünnen Fladen ausrollen, mit etwas Ghee bepinseln, zum Halbkreis klappen, wieder mit Ghee bestreichen. Zum Viertelkreis klappen, diesen zu einem Dreieck von ca. 15 cm Seitenlänge ausrollen. Eine Gusseisen-Pfanne mit Ghee ausstreichen, je 1 Fladen einlegen (Mehl vorher abklopfen), ca. 1 Min. braten, mit Ghee bestreichen, wenden und 15-30 Sek. braten. Mehrmals wenden, bis die Fladen braune Flecken bekommen.