

Rezept

Frittierte Poori-Brote

Ein Rezept von Frittierte Poori-Brote, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Chapati-Mehl (Chapati Atta)

2 EL Ghee

Salz

Sonnenblumenöl zum Frittieren und Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel mit knapp 3/4 TL Salz mischen. Das Ghee bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und mit etwa 120 ml Wasser zum Mehl geben, verrühren. Alles in 5-7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten (sollte er zu trocken sein, noch etwas Wasser dazugeben). Zur Kugel formen, in Folie wickeln, 30 Minuten ruhen lassen.
2. Arbeitsfläche dünn mit Öl bepinseln. Teig aus der Folie nehmen, in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem runden, etwa 1 mm dünnen Fladen ausrollen. Nicht stapeln! Sonst kleben sie zusammen.
3. Einen Korb oder eine Schale mit einem Geschirrtuch auslegen. So viel Öl in einen Topf füllen, dass es mindestens 5 cm hoch darin steht. Dann zum Frittieren richtig heiß werden lassen. Einen Brotfladen mit Hilfe eines Schaumlöffel einlegen und sofort mit dem Löffel kurz ins Öl drücken. So bläht sich der Fladen relativ schnell wie ein Ballon auf und kann gleich gewendet werden. Von der anderen Seite nur noch 10-20 Sekunden backen, bis er goldgelb ist. Rausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, nächsten Fladen ins Öl geben. Die fertigen Pooris in den Korb oder die Schale legen und das Küchentuch darüberschlagen. So bleiben sie bis zum Servieren warm.