

Rezept

Gebratenes Brot

Ein Rezept von Gebratenes Brot, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405)

100 g Ghee

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit $\frac{1}{4}$ l warmem Wasser so lange kneten, bis ein weicher Teig entsteht. Das Ghee bei mittlerer Hitze zerlassen.

2. Eine Tava oder eine Pfanne erhitzen, dann die Hitze etwas reduzieren.

3. Den Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Jeweils zu nicht zu dünnen Kreisen von 5-6 cm Ø ausrollen. Mit Ghee bestreichen, erst zur Hälfte, dann zum Viertel zusammenfalten und zu großen Dreiecken ausrollen.

4. Jeweils ein Teigdreieck in die vorgeheizte Pfanne legen und mehrmals hin- und herbewegen, um ein Verkleben bzw. Anbrennen zu verhindern. Mit 1 EL Ghee bestreichen, wenden und die andere Seite ebenfalls bestreichen. Insgesamt 3-4 Min. backen. Wenn beide Seiten goldbraun und mit braunen oder auch schwarzen Flecken versehen sind, ist das Paratha fertig. So nacheinander alle Teigdreiecke backen.