

Rezept

Maisfladen

Ein Rezept von Maisfladen, am 20.04.2024

Zutaten

6 EL Ghee
½ TL Salz

400 g fein gemahlenes Maismehl
Maismehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Das Ghee bei mittlerer Hitze zerlassen und etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. ¼ l sehr heißes Wasser hinzufügen und unterkneten, bis eine glatte, geschmeidige Masse entsteht. Die Hände mit flüssigem Ghee einfetten und den Teig 10 Min. weiterkneten, bis er sehr weich ist.

3. Den Teig in 5 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Fladen von 10-12 cm Ø ausrollen.

4. Eine gusseiserne Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen. Jeden Fladen hineingeben und etwa 1 Min. braten. Mit etwas von dem restlichen Ghee bestreichen, wenden und etwa 3 Min. weiterbraten, bis die Fladen braune Flecken bekommen.