

Chapati ca 15 st (Kenya)

(En sorts plättar/bröd, liknar tjocka tortillas)

Ingredienser:

4 dl hett vatten

drygt 8 dl jästbrödsvetemjöl

1/2 tsk salt

4 msk matolja (t.ex. solrosolja)

Blanda ihop de torra ingredienserna. Tillsätt oljan.

Tillsätt sedan vatten i sådan mängd att det bildas en elastisk deg.

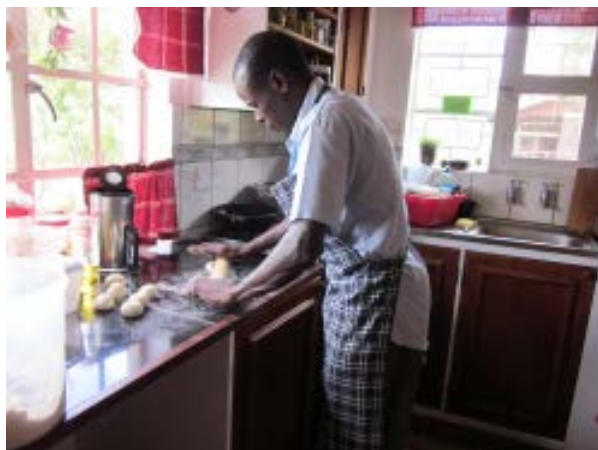
Arbeta degen tills den lossnar från händerna.

Låt degen stå övertäckt med duk mellan 20 minuter (vid behov högst 8 timmar).

Rulla degen till en stång. Dela den i ca 15 bitar. Rulla bitarna till bollar, doppa dem i mjöl alltid då de blir kladdiga. Kavla ut dem till tunna ”plättar”, ungefär så stora som stekpannan.

Sprid ut en 1/4 tsk olja över varje bröd innan stekningen.

(Nu kan chapatina gräddas och blir hur bra som helst. Men det finns en ”mercedesversion” som tar längre tid, men som ger fina, bladiga bröd: efter att man spridit ut matoljan på ett bröd rullar man ihop det till en boll igen och kavlar ut den på nytt!)



Hetta upp en gjutjärnspanna, torka ur den med ett hushållspapper doppat i matolja.

Stek bröden snabbt, ca i minut per sida. Kolla att det bildas kännpaka blåsor på ytan. Färgen ska vara gyllenbrun, och då man ser bubblor är det dags att vända dem. Man kan pressa ner dem i pannen med stekspaden så att de gräddas jämnt.

Äts färska (inom 3 h), men man kan frysa dem, ett och ett eller i hög med bakplåtspappersbitar mellan bröden.

Rulla dem till en rulle eller vik dem och ät med fingrarna!

Frysta, över natten upptinade chapatis värms i ugnen på 175 grader i 14 minuter.