

Chapati pain traditionnel nord indien |

Recette pour 4 portions

Description

Un pain tout simple qui rappelle les tortillas mexicain!

L'astuce du chef

Après cuisson on badigeonne ce pain plat de ghee (du beurre clarifié).

Ingrédients

Chapati

- 200 Gr Farine
- 135 Ml Eau
- 1 Cuil. à thé Sel
- 20 Ml Huile de canola

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Chapati

Dans un bol, mélangez la farine avec l'eau, l'huile et le sel. Ajoutez plus d'eau si nécessaire afin d'obtenir un boule de pâte homogène. Pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes. Pour savoir si elle est prête, enfoncez un doigt dans la pâte, il faut que celle-ci remonte immédiatement, indication que le gluten s'est bien développé. Formez de petites boules de pâte et aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâte pour obtenir de fins disques. N'oubliez pas de bien saupoudrer les chapati de farine si vous les empilez avant cuisson. Dans une poêle antiadhésive, faites cuire les chapati un par un à feu moyen jusqu'à ce que de grosses bulles se forment et que quelque petits points brun apparaissent. Tournez le chapati et répétez l'opération sur l'autre face. Servez immédiatement.

Bon appétit!