

Чapati

Нужно:

- 600 г муки
- стакан воды
- соль
- сливочное масло

Получается: 8 лепешек.

Приготовление:

1. Муку высыпает в глубокое блюдо, солим немного, наливаем пол стакана воды, замешиваем тесто, при необходимости добавляем муку или воду.
2. Оставляем тесто отдыхать 30 минут.
3. Делим тесто на 8 равных частей, скатываем из них шарики.
4. Берем один шарик, раскатываем немного, намазываем небольшим количеством сливочного масла, обмакиваем в муке, складываем пополам 2 раза, защипываем край.
5. Раскатываем в лепешку.
6. Обжариваем чapati на сковороде без масла, часто переворачивая, до появления светло-коричневых пузырей.
7. Готовую лепешку закрываем салфеткой.
8. Одну за другой, выпекаем все лепешки.

Приятного аппетита! :)