

# Chapati's

Miljoenen Indiërs eten het iedere dag; Chapati. Brood wat traditioneel gemaakt wordt van 'atta'. Atta is Indiaas volkoren meel. Maar we kunnen ze ook gewoon van Nederlands volkoren meel maken.

Onwijs goedkoop, lekker en vooral simpel om te bereiden.



## **Ingrediënten voor 6 chapati's:**

- 225 gram volkoren meel
- 1/2 theelepel zout
- 1,5 – 2 deciliter water
- zonnebloemolie

1. Meng het meel en zout in een ruime mengkom en maak een 'kuiltje' voor het water.
2. Schenk water in het kuiltje. (Niet alles tegelijk. Eerst 1.5 deciliter). Goed kneden.
3. Voeg daarna nog extra water toe als het deeg nog niet stevig genoeg is. Goed kneden; gebruik je handen. Uiteindelijk hebben wij de volle 2 deciliter gebruikt. Maar dat hangt ook af van wat voor soort meel je hebt. Blijf dus goed kneden en voelen.
4. Het deeg moet niet meer aan je handen plakken. Uiteindelijk wil je een stevig en elastisch deeg.
5. Maak een grote bal van het deeg en doe het terug in de kom. Dek af met een vochtige theedoek en laat 20 minuten rusten.
6. Maak na 20 minuten 6 balletjes en rol deze over een schoon oppervlak met wat meel uit tot pannenkoeken. Of iets wat daar enigszins op lijkt.
7. Pak een koekenpan met een vlak oppervlak en bak de chapati's op heet vuur (zonder olie). Keer ze om zodra er bruine vlekken op de onderkant komen.

Als de chapati's zichzelf vullen met stoom, is dat een goed teken. Zodra de onderkant ook wat bruine vlekken heeft en/of licht goudbruin is, weet je dat hij goed is.

8. Pak een klein kommetje voor een scheutje zonnebloemolie. Gebruik de bolle rug van een lepel om de chapati's heel licht in te smeren met de zonnebloemolie. Nu zijn ze klaar om te serveren.

De chapati's warm bewaren? Aluminiumfolie does the trick.

Heerlijk met Indiase curry, bijvoorbeeld.