

# INDISCHE ROTI

<b>GESAMTZEIT</b> <i>80 Minuten</i>	<b>ARBEITSZEIT</b> <i>20 Minuten</i>	<i>www.bob-food.de</i>
-------------------------------------	--------------------------------------	------------------------

***Roti - das Fladenbrot Indiens. Manche kennen es vielleicht auch unter dem Namen „Chapati“. Das Brot kommt allerdings nicht aus dem Backofen, sondern aus der Pfanne bzw. wird traditionell sogar über offener Flamme gebacken. Das verleiht dem Brot auch seinen besonderen Geschmack. Probier das „täglich Brot“ der Inder doch mal selbst zu machen!***



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g     Weizenmehl (grob)
- 170 ml     Wasser
- 3 EL     Olivenöl
- Salz

Das Mehl zusammen mit dem Öl in einer Schüssel vermengen und mit etwas Salz würzen. Dann Wasser hinzufügen und weiter zu einem Teig verrühren. Den Teig solange mit den Händen durchkneten, bis er schön dehnbar geworden ist. Anschließend abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig nochmal etwas durchkneten und in ungefähr gleich große Portionen aufteilen. Die Portionen so dünn wie möglich auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswellen.

Jeden Roti nacheinander in eine stark erhitzte Pfanne geben und solange backen, bis sich kleine schwarze Bläschen darauf bilden. Die Roti falten und sofort servieren.

*Felix*