

## Chapati



### **Zutaten:** (Mengen volles Menu 5-6 Personen)

125 gr. Dinkelmehl  
125 gr. Weizenmehl  
2 EL Olivenoel  
1/2 TL Salz  
ca. 1.2 dl lauwarmes Wasser

### **Zubereitung:**

Mehle mit dem Salz mischen, Olivenoel dazu geben + unterrühren  
anschliessend *etwas* lauwarmes Wasser dazugeben und verkneten  
vorgang wiederholen bis der Teig gebunden aber nicht klebrig ist

Teig in 10 bis 12 kleine Kugeln teilen (2 pro Person)

Bratpfanne vorheizen „trocken“

Teigkugeln einzeln auswallen, Dicke ca. 2 mm  
nach einander sehr Heiss in der Pfanne backen,  
wenn Blasen entstehen wenden und noch mal kurz backen  
normal braucht man pro Chapati nur ca. 1 knappe Minute