



Chapati

ergibt acht Stück

Zutaten

200g Weizenmehl
120 ml Wasser
etwas Olivenöl
Salz

Zubereitung

1 TL Salz in 120 ml Wasser auflösen.
200g Weizenmehl Typ 1050 in eine Schüssel geben und nach und nach Wasser zugeben und ca. 10 min. zu einem glatten Teig verkneten.
Mit Öl bestreichen und etwas ruhen lassen.
Den Teig in 8 Portionen teilen und zu kleinen Fladen (ca.15cm Durchmesser) ausrollen.
Nun an den Rand des Feuers auf einen Stein legen und ca. 3-4 Minuten Backen anschließend für wenige Sekunden in die heiße Glut schmeißen, bis Bläschen entstehen.
Fertig!



Tipps und Tricks

Man kann auch jedes Kind seinen eigenen Fladen zubereiten lassen.

