



Chapati (Indiaas volkorenplatbrood)

Het dagelijkse ongerezen platbrood van India, gemaakt van niets meer dan volkorenmeel en water. Zacht en luchtig, perfect om curry mee op te scheppen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Basisrecepten

Ingrediënten

300 gr volkorenmeel (chapati-meel of fijne volkoren tarwebloem)
180 ml lauw water
1 eetlepel plantaardige olie
1 halve theelepel zout
Extra bloem om te bestuiven
Wat boter of ghee (optioneel)

Bereidingswijze

1. Meng het volkorenmeel met het zout in een ruime kom.
2. Voeg de olie toe en giet beetje bij beetje het lauwe water erbij terwijl je mengt.
3. Kneed het deeg 5 tot 8 minuten tot het soepel en elastisch is en niet meer aan je handen plakt.
4. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het 20 minuten rusten.
5. Verdeel het deeg in acht gelijke bollen en houd ze afgedekt zodat ze niet uitdrogen.
6. Bestuif je werkvlak met wat bloem en rol elke bol uit tot een dunne, ronde koek van ongeveer 18 cm.
7. Verhit een droge koekenpan of bakplaat op middelhoog tot hoog vuur.
8. Leg een chapati in de hete pan en bak tot er kleine belletjes verschijnen, keer dan om.
9. Druk de chapati met een doek of spatel lichtjes aan zodat hij opbult, en bak tot beide kanten bruine vlekjes hebben.
10. Bestrijk desgewenst met wat boter, stapel de chapatis onder een doek en serveer warm bij je curry.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)