



## 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     |
|---------------|----------|---------|---------------|
| 30'           | 20'      | 4       | Basisrecepten |

### Ingrediënten

300 gr volkorenmeel (chapati-meel of fijne volkoren tarwebloem)  
180 ml lauw water  
1 el plantaardige olie  
0,5 kl zout  
Extra volkorenmeel om te bestuiven  
Een klontje boter of ghee (optioneel)

### Bereidingswijze

- 1.** Meng het volkorenmeel met het zout in een ruime mengkom.
- 2.** Voeg de olie toe en giet het lauwe water er beetje bij beetje bij terwijl je roert met een vork of je hand.
- 3.** Kneed het deeg op een licht bestoven werkvlak gedurende 5 tot 8 minuten tot het soepel en elastisch is en niet meer aan je handen kleeft.
- 4.** Leg het deeg terug in de kom, dek het af met een vochtige keukenhanddoek en laat het 20 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 5.** Verdeel het deeg in 8 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 schijf van ongeveer 18 cm doorsnede.
- 7.** Verhit een droge gietijzeren pan of bakplaat op hoog vuur tot ze goed heet is.
- 8.** Leg een chapati in de droge pan en bak hem tot er kleine luchtbelletjes aan de bovenkant verschijnen, ongeveer 30 tot 60 seconden.
- 9.** Keer de chapati om en druk hem met een opgevouwen keukenhanddoek of een spatel lichtjes aan zodat hij gelijkmatig opbolt. Bak tot beide zijden goudbruine vlekjes vertonen.
- 10.** Bestrijk de chapati desgewenst direct met een klein klontje boter of ghee en stapel ze onder een schone handdoek zodat ze warm en soepel blijven. Serveer onmiddellijk.

#### **Tip**

Werk telkens maar een of twee chapatis tegelijk uit, zodat de rest niet uitdroogt. Hoe dunner je uitrolt, hoe lichter en soepeler het resultaat.

#### **Lekker met**

Serveer bij een gekruide curry, dhal of raita.