



Chapati

[Del 01/07/2006 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: per 12 pezzi: 155 g di farina bianca, 155 g di farina integrale, 60 g di burro o di ghee (burro chiarificato), sale.

Setacciate le due farine insieme a un grosso pizzico di sale in una ciotola e aggiungetevi la crusca che è rimasta nel setaccio. Aggiungetevi 185 ml di acqua calda, e amalgamate fino a ottenere un impasto morbido. Lavorate la pasta per 5 minuti, su una superficie leggermente infarinata, finché è morbida ed elastica. Poi bagnatevi le mani e lavoratela ancora per 1 minuto per renderla morbidissima. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e refrigeratela per 30 minuti. Dividetela in 12 parti uguali, appallottolatele e stendetele con il mattarello su una superficie leggermente infarinata fino a ottenere un disco del diametro di circa 12, 5 cm. Scaldate una griglia o una padella per friggere a fiamma media e cuocetevi i chapati uno per volta, con il lato infarinato verso il basso, per 1-2 minuti, finché cominciano a formarsi delle bollicine. Voltateli e cuoceteli sull'altro lato per ½-1 minuto, premendo con un panno asciutto lungo i bordi, per farli gonfiare. Avvolgeteli in un panno asciutto non appena cotti e teneteli al caldo. Serviteli caldi, spennellati con burro fuso o ghee.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]