Brood & bakken / Kenia

Keniaanse chapati



Een zacht gelaagd platbrood van tarwedeeg, opgerold tot een spiraal voordat het wordt gerold.

Tijd 105 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g bloem
- ☐ 350 ml Warm water
- ☐ 150 ml Plantaardige olie
- ☐ 1 eetlepel suiker
- ☐ 1,5 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Meng de bloem met het zout en de suiker, voeg het warme water en twee eetlepels olie toe.

02 Kneed het deeg een kwartiertje, tot het glad en elastisch is.

03 Bedek het met een vochtige doek en laat het een uur rusten op kamertemperatuur.

04 Verdeel het in acht balletjes, rol ze allemaal dun uit en bestrijk ze rijkelijk met olie.

05 Rol het rondje op tot een touw, rol het op als een slak en druk het plat met je handpalm.

06 Laat de spoelen vijftien minuten rusten en rol ze allemaal weer uit tot een ronde.

07 Kook ze in een droge pan anderhalve minuut, bestrijk ze met olie, tot ze bruin worden.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: KittyKaht from Hong Kong, Hong Kong / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / chapati-kenyan