CHAPATI – Pfannenbrot

Ausrüstung und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner + Pfanne
- • 10 L – Schüssel

- • 5 kg Mehl
- • 2,5 L Wasser
- • 30 g Salz

Besonders edel:

- • ca. 200 ml Öl in den Teig kneten

Zubereitung

1. 1. Für den Teig Mehl und Salz zusammenmischen. Langsam soviel Wasser hinein rühren, bis eine zähflüssige Teigmasse entstanden ist.
   Abschmecken – Salz sollte sich schon bemerkbar machen.
2. 2. Ungefähr eine handvoll Teig in die heiße Pfanne tun, dort mit einem Pfannenwender platt drücken und später wenden. Oder die Teigkugel mit einer bemehlten Flasche schon vorher ausrollen.
3. 3. Der Chapati ist fertig, wenn er fest genug zum Anfassen ist, gut duftet und schon ein paar braune Flecken hat – spätestens nach 3 Minuten sollte er soweit sein.

Version #1
Erstellt: 2026-05-07 17:44:59 UTC von sasha
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:45:08 UTC von sasha