



Bregenz 2014

Chappati/ Pfannenbrot

Mehl, ca. 2 Handvoll

etwas Salz

Wasser solange zufügen, bis sich der Teig gut kneten lässt

Zubereitung

Teig sehr gut kneten,

in kleine Kugeln teilen, diese sehr sehr dünn ausrollen

Fladen in trockene heiße Pfanne geben, nach einiger Zeit wenden und mit einem Küchenhandtuch in die Pfanne drücken.

Nun müsste der Fladen Luftblasen schlagen.

Am besten sofort verzehren: mit Butter und Salz oder Dips

(Annegret Zander)