CHAPATI - ROTI

Ingredienti:
1 tazza e 1/2 (300 grammi) di farina integrale, 1/4 di tazza di burro chiarificato, 1 cucchiaino e 1/2 di semi di cumino, sale qb, 3/4 di tazza di acqua calda.

Procedimento:
Mescolare la farina, i semi di cumino e il sale in una ciotola; aggiungere acqua calda ed impastare. Ottenere un impasto morbido e compatto.

Coprire l'impasto con un panno umido e mettere da parte per mezz'ora. A questo punto dividete l'impasto in diverse panetti, spolverizzate con la farina il piano di lavoro e il mattarello e create i dischi. Fate scaldare una padella antiaderente, passatela con pochissimo burro e mettete il pane a cuocere. La pasta si gonfierà, e una volta pronta, giratela e fate cuocere anche sull'altro lato.

Disponete il pane in un piatto avendo cura di bagnarlo leggermente con del burro chiarificato per farlo restare morbido

Il chapati o chapatti è un tipo di pane tipico della cucina indiana, diffuso in gran parte dell'Asia meridionale, in alcune aree del Medio Oriente, e in diversi paesi dell'Africa orientale, inclusi Kenya e Tanzania. Costituisce un cibo di base per molte regioni dell'Asia meridionale, e particolarmente nel nord del subcontinente.

Il chapati viene in genere servito con "dal cotto" (zuppa di lenticchie) o verdure spesso accompagnate da spezie (come il curry indiano), e viene usato per ripulire il piatto di ogni avanzo di cibo.