KULCHA

Ingredienti:
200 g di farina, 1/2 cucchiaino lievito in polvere, 1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 50 g di yogurt, 1 cucchiaio di ghee o burro, sale a seconda dei gusti, 1/4 cucchiaino di zucchero, acqua per mescolare

Per il ripieno:
200 grammi di pane grattugiato, 1 grande cipolla tritata, 1 peperoncino verde tritato, 1/4 cucchiaino semi di carambola, 1/4 cucchiaino di semi di cumino, foglie di coriandolo finemente tritate (circa una manciata), sale a seconda dei gusti

Procedimento:
In una terrina mescolare la farina con il sale, lo zucchero, il lievito e il bicarbonato.
Aggiungere poi lo yogurt e il burro e impastare il tutto.
Mettere l'impasto in una ciotola pulita e lasciarlo riposare per un paio d'ore. Coprire con un panno umido.
Per preparare il ripieno mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola a parte. Assicurarsi che il ripieno sia asciutto e non molliccio.
Dopo che la pasta ha riposato per un paio d'ore, create delle piccole palline.
Stendete ogni pallina in una piccola sfoglia e posizionate una porzione di ripieno nel mezzo.
Ripiegate la pasta sui lati con il ripieno all'interno. Fate riposare per cinque minuti.
Con l'aiuto di un matterello, appiattite la palla farcita ancora in una sfoglia.
Cuocete il kulcha con l'olio in una padella fino che non sia marrone su entrambi i lati.
In alternativa, cuocete il kulcha in forno preriscaldato per 5-7 minuti.
Servite caldo con chutney. È possibile impastare la pasta con il latte caldo al posto dell'acqua.

La Kulcha è un tipo di pane indiano a base di farina maida. Molto popolare in India e Pakistan, viene solitamente consumato assieme al chana masala.
La kulcha è tipica della cucina punjabi, originaria della regione del Punjab.