



Exotisch Kochen

Roti/Pfannnenbrot

Die perfekte Beilage für Currys

Roti Pfannenbrot

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 400-450 ml Wasser
- etwas Kreuzkümmel und/oder Koriander Pulver (optional)
- 80 g Ghee (Butter oder Margarine gehen auch)
- Etwas Öl zum Anbraten in der Pfanne

Zubereitung:

Mehl, Salz, Backpulver und optional die Gewürze vermischen.

Nach und nach das Wasser zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht klebrig ist. Mit einem Geschirrtuch bedecken und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig nach dem Ruhen in 6 gleichgroße Teile aufteilen und jedes Teil dünn ausrollen (etwa 12 cm Durchmesser).

Die Oberfläche dünn mit Butter, Margarine oder Ghee bestreichen. Dann an einer Stelle bis zur Mitte einschneiden und aufrollen, so dass ein Kegel bzw. eine "Eistüte" entsteht.

Den Kegel am Ende zusammendrücken und zu einer Kugel rollen. Nochmal etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die einzelnen Kugeln zu Fladen von circa 20 cm Durchmesser ausrollen. Dann mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite goldbraun anbraten.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/moderne-rezepte/herzhaft/pfannenbrot-mit-curry/>