

## **CHAPATI**

Ebenso wie Samosas sind Chapati eine Zwischenmahlzeit und eine Beilage (so wie wir zu einer Speise Brot servieren würden), die in Uganda sehr wichtig sind.

Chapati sind leicht herzustellen und können raffiniert kombiniert werden. Besonders beliebt ist in Uganda Chapati mit Omelett, Tomate und Kohl zu essen, dieses wird gerollt und nennt sich: ROLEX.

### **ZUTATEN:**

600g Mehl

½ TL Salz

1 Ei (optional)

½ TL Backpulver

250ml warmes Wasser

100ml Kochöl

Eine breite Frittierpfanne aus Stahl.

### **ZUBEREITUNG:**

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Etwas Mehl fürs Ausrollen zurücklassen. Salz und 1 EL Öl in das Mehl geben. Das geschlagene Ei (wenn gewünscht) und ¾ des Wassers zugeben. Gut durchkneten (ggf. mehr Wasser zugeben, falls die Teigmasse zu trocken oder bröselig ist).

Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und aus jedem Teil eine Kugel rollen. Für 15-20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit die saubere Frittierpfanne auf dem Herd aufheizen.

Auf einem bemehlten Brett die Kugeln zu Teigkreisen ausrollen.

Fett in die Pfanne geben und die Chapatis einzeln von beiden Seiten backen. Die Chapatis sind fertig, wenn sie braun sind und ein bisschen wie Blätterteig aussehen. Chapati herausnehmen, auf einen Teller legen und mit einem anderen Teller zudecken. Die Pfanne mit einem Küchentuch reinigen, einen TL Öl zugeben und das nächste Chapati braten.