

# CHAPATI

## Fladenbrot

Für 4 Personen



### Zutaten:

400 g	Weizenmehl
2 EL	Salz
100 ml	Öl
Eine Prise	Zucker

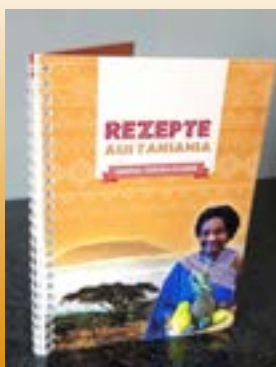
### Zubereitung:

1. Das Weizenmehl mit Salz vermischen.
2. Das Öl erhitzen und auf die Mischung gießen.
3. Mit dem Kochlöffel umrühren und mit den Händen die Klumpen zerdrücken.
4. Eine Prise Zucker dazugeben.
5. Eine Tasse heißes Wasser hinzufügen und den Teig kneten, bis er weich ist.
6. Den Teig ausrollen, mit Öl einstreichen und wieder zusammenrollen.  
Danach golfballgroße Teigstücke schneiden.
7. Die einzelnen Teigstücke flach ausrollen und in die heiße Pfanne geben. Nach der Blasenbildung auf der Oberseite wenden und mit etwas Öl bestreichen. Kurz danach nochmal wenden und erneut mit etwas Öl bestreichen.

Jetzt ist das Chapati fertig zum Servieren.



[mission-einewelt.de/  
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



Lust auf mehr tansanische Rezepte?

**Kochbuch**  
**Rezepte aus Tansania**  
Martha Lyayuka-Fluhrer

19,50 € zzgl. Porto

Erhältlich im  
Kilimanjaro Café & Restaurant  
82024 Taufkirchen  
[www.kilimanjaro.cafe](http://www.kilimanjaro.cafe)