Kerala Paratha (INDIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

Descripción:

Este es un tipo de pan hindú crujiente que se vende mucho en puestos callejeros y se moja en chutneys y salsas de curry.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de levadura Royal
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1 taza de agua (casi)

Preparación:

Paso 1

Video en inglés de como elaborar este pan.

Paso 2

Puesto callejero donde venden este pan.

Paso 3

En un bol echar la harina, la sal, el azúcar y la levadura. Mezclar muy bien.

Paso 4

Añadir 1 cucharada de aceite y mezclar. Añadir la otra cucharada de aceite y volver a mezclar.

Paso 5

Añadir el agua poco a poco y amasar durante 5-7 minutos.

Paso 6

Dejar en reposo 30 minutos añadiendo aceite a la superficie y tapándola con un paño.

Paso 7
Amasar 4-5 minutos y dividir en 10 trozos, hacer bolas y dejar en reposo 15 minutos.

Paso 8
Echar aceite en la mesa y estirar las bolas lo más fino posible.

Paso 9
Espolvorear harina y enrollar en pliegues y luego hacer una bola. (ver imagen o el video, porque es muy dificil de explicar como se le da forma)

Paso 10
Aplastar con el rodillo los rollos.

Paso 11
Engrasara una sartén caliente y poner la masa, cocinar durante 2 minutos y darle la vuelta.

Paso 12
Cocinar 30 segundos y echar aceite al kerala.

Paso 13
Darle la vuelta y echar aceite al otro lado.

Paso 14
Sacar y golpear suavemente en los lados con las dos manos para que cruja.