

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Noemí Galvañ



**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 difícil 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.*