

Indický chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 250 g
- bílý neochucený jogurt 170 g
- sůl 1 lžička
- olej 1.2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve připravíme těsto; hladkou mouku smícháme se solí a sodou, zapracujeme jogurt, až nám vznikne lepivé těsto
2. Vál nebo jinou rovnou plochu posypeme moukou a těsto hněteme, musí vzniknout měkka a elastická hmota
3. Gril v troubě nastavíme na maximum, kusy alobalu potřeme olejem
4. Těsto rozdělíme na 4 části, každou rozválíme na oválnou placku, kterou položíme na pomaštěný alobal
5. Jednotlivé nány pečeme ve vrchní části trouby přímo pod grilem a to asi 2 minuty z každé strany (placky otáčíme, jakmile se na nich objeví bubliny)
6. Ještě horké placky zabalíme do utěrky, aby zůstaly teplé a co nejdříve je servírujeme nejlépe k indickým pokrmům.