

GRAHAM CHAPATIS MIT KORIANDER

Zutaten

- 200g Weizenmehl
- 125g Grahammehl
- 200ml lauwarmes Wasser
- 2 1/2 EL geklärte Butter, Zimmertemperatur
- 1 TL [Koriander](#), gemörsert

Die beiden Mehlsorten, Wasser, die geklärte Butter und den Koriander von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig zu 12 kleinen Kugeln formen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, die Kugeln flach drücken und 1/2 cm dick ausrollen. In einer Pfanne heiss und trocken ausbacken.

La Cucina

