

Fladenbrot (Roti)

Diese Fladenbrot wurde von einem Rezept aus Sri Lanka interpretiert

Zutaten: Ergibt 10 Stück

250 g Weissmehl

$\frac{3}{4}$ TL Salz

1½ dl Wasser

1 EL Sonnenblumenöl

2-3 dl Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Teig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Öl in eine Schüssel von ca. 7 dl giessen. Teigkugeln in die Schüssel geben, sie sollten knapp mit Öl bedeckt sein. Zugedeckt mindestens 2 Std. oder über Nacht ruhen lassen.
3. Teigkugeln zu Fladen von ca. 22 cm Ø ausziehen. Eine beschichtete Bratpfanne warm werden lassen. Teigfladen nacheinander bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. backen.

Tipps

- Das Roti schmeckt frisch sehr gut zu einem Curry oder am zweiten Tag gebraten als Kottu Roti.
- Öl, das vom Einlegen der Teigkugeln übrig ist durch ein Sieb in ein Einmachglas giessen, gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren und für weiteres Fladenbrot oder Salatsauce verwenden.