
Chlebki indyjskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

Kuchnia indyjska

2 szklanki mąki

1 łyżeczka cukru

5 łyżeczek jogurtu lub zsiadłego mleka

1/4 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

2 jaja roztrzepane

1 łyżka drożdży

5 łyżek mleka

1. Jogurt podgrzać , wlać mleko, dodać sodę, jajo i stopione masło.
2. Przesiać mąkę i sól, dodać cukier, połączyć z przygotowanym jogurtem.
3. Dodać drożdże, wyrabiać na gładkie ciasto 10-15 min., posypując mąką.
4. Pozostawić w ciepłym miejscu pod przykryciem, aż ciasto podwoi swoją objętość (około 2 godz.)
5. Z ciasta uformować duże kule, rozpląszczyć , delikatnie rozciągnąć na duże placki.
6. Na folię aluminiową wysmarowaną masłem, układać placki polane mlekiem i piec w rozgrzanym piekarniku (190oC) około 15 min. na jasny złoty kolor.
7. Podawać ciepłe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD