

Chapati – Naan – Shirmal

CHAPATI

Si impasta farina e acqua per 10 minuti, si lascia riposare un'ora in un canovaccio umido e poi si stende col mattarello. Si cuoce in padella con il ghee da tutte e due le parti.



NAAN

150 gr. di farina 0
50 gr. di pasta madre (o altro tipo di lievito)
2 cucchiari di yogurt denso
un pizzico di sale

Si impasta 10 minuti e si lascia lievitare fino al raddoppio, poi si stende e si cuoce in padella con il ghee.



SHIRMAL

120 gr. di farina 0
40 gr. di ghee
1 cucchiaio di zucchero
un pizzico di sale
latte e zafferano

Si scioglie lo zafferano nel latte.

Si impastano tutti gli ingredienti aggiungendo alla fine il latte fino a ottenere la giusta consistenza, si impasta una decina di minuti e si lascia riposare 2 ore, poi si impasta di nuovo e si lascia riposare ancora un'ora.

Si stende e si cuoce in padella col ghee.

Esistono altre varianti, o altri nomi dello stesso pane, si può anche cuocere in forno o usare farina metà integrale. Il gusto del ghee mi piace molto, è molto diverso dal burro, più leggero.

