

## Castagnaccio, Maronenfladen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Brot

Indien

1/2 c Vollweizenmehl

2/3 c Weizenmehl

1/2 c Wasser, mehr oder weniger

1/4 ts Salz

Den Teig mindestens eine halbe Stunde vor Gebrauch machen. Den Teig in die Hand nehmen, durch den Daumen und Mittelfinger abwickeln. 3 - 4 cm dicke Bällchen formen, ca. 10 Portionen. Auf leicht gemehltem Tisch rund rollen und zwischen den Händen, hin und her, flachmachen. Muss dünn werden, sonst gibts keinen Ballon. In einer dicken, ungefetteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Sollte 4 - 5 Minuten dauern pro Chapati.

Wenns im Ofen gemacht wird muss der heiß sein.