

PAPADAM BROT

Dieses Papadam Brot Rezept ist eine etwas vereinfachte Version der traditionell indischen Beilage aus Linsenmehl.

Zutaten für 3 Portionen

2	Tasse	Linsenmehl (oder Kichererbsenmehl)
1	TL	Pfeffer
1	TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
0.5	TL	Salz
1	Stk	Knoblauchzehe (gepresst)
0.25	l	Wasser



Zeit

40 min. Gesamtzeit

20 min. Zubereitungszeit

20 min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung

- 1 In einer größeren Schüssel Mehl, Pfeffer, gemahlene Kreuzkümmel und Salz gut verrühren, so dass alle Gewürze gleichmäßig verteilt sind. Nun den Knoblauch dazugeben und nochmals vermengen.
- 2 Jetzt nach und nach Wasser hinzufügen, sodass sich ein nicht klebriger Teig ergibt. Der Teig soll ziemlich fest und trocken sein, damit er sich gut ausrollen lässt. Fünf Minuten lang kneten, bis der Teig geschmeidig ist.
- 3 Jetzt den Teig zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und mit einem Messer in ca. 3,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigstücke auf eine leicht geölte Oberfläche legen. Ein paar Tropfen Öl auf die Stücke träufeln und mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Dann mit einer Metallspachtel lösen und vorsichtig auf Backpapier legen.
- 4 Sobald alle Papadams ausgerollt sind, werden Sie bei 150°C im Ofen für ca. 15 bis 25 Minuten gebacken bis sie knusprig sind. (Zeit variiert je nach Dicke der Fladen)