Pan Indio (Roti)

Ingredientes

Sal: 10 g
Semillas ajwain o de alcaravea: 20 g
Agua: 250 g
Harina de trigo: 500 g
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una superficie de trabajo, mezclar la *harina* con la sal y las semillas ajwain.
- Incorporar el agua poco a poco
- Amasar y dejar reposar durante 2 horas.
- Formar bollitos con la masa y luego aplastarlos con el rodillo.
- Cocinar el pan a la *plancha*, en una sartén con un poco de aceite.

Para tostar el pan

- Puedes reemplazar el aceite por un poco de *mantequilla*.
- Sirve el roti como *acompañamiento* del platillo "Channa Dal - Lentejas Amarillas de la India"

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-indio-roti