

Roti Prata (*aus Singapur*)

360g Mehl mit
1 TL Salz,
180ml Öl und
240ml Wasser zu einem Teig verkneten 12 runde Kugeln abtrennen.
Die Kugeln auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen.
Den Teig ausgerollten Teig der Länge nach sammeln (*so dass er in mehreren Lagen liegt*) und in Schneckenform legen. Die Schnecken wieder rund ausrollen (*ca. 1cm dick*). Von beiden Seiten (Ohne Öl!) goldbraun braten und stapeln. Von den Seiten einige Male ruckartig zusammendrücken, um die Lagen zu lockern. Z.B mit Dhal servieren.

Ergibt: 12 Stück

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Bratzeit: ca. 5 Minuten (per Stück)