

## Indisches Paratha Brot



Durch die Ölschicht im Teig, wird das Brot blättrig.  
Rezept für 4 kleine Fladenbrote

Zutaten:	Zubereitung:
600 g Mehl	auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine große Mulde machen.
1 Teel Backpulver	auf dem Mehl verteilen
1 Teel Salz	auf dem Mehl verteilen
2 Eßl Olivenöl	und
400 ml fettarme Milch	in die Mitte gießen. Von der Mitte aus die Milch mit dem Mehl verkneten. Den Teig gut kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Den Teig zugedeckt mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in 4 Teile teilen und jeweils zu

	großen Rechtecken dünn auswellen. Mit
Olivenöl	den Teig dünn bestreichen. Anschließend locker zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle zu einer Schnecke drehen und etwa ½ cm dick auf Pfannengröße auswellen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und das Brot zugedeckt von jeder Seite etwa 3 Min goldbraun backen. (Dazu benötigt man kein extra Öl). Mit den restlichen Teigstücken genauso verfahren.

Das Brot wird vor allem zu indischen Currys gereicht. Schmeckt aber auch zu einer Käseplatte mit Obst oder zu Antipasti. Oder einfach pur zu Rotwein.