



## Čapátí

Pro 2 - 3 osoby



- ➔ **1,5 šálku hrubé celozrnné PŠENIČNÉ MOUKY** dám do středně hluboké mísy. Uprostřed udělám důlek, do kterého naliji
- ➔ **2/3 šálku VODY**. Ruce si trochu pomazu olejem nebo ghí a udělám těsto. Hnětu těsto, dokud nevznikne hladká koule. Podle potřeby přidám vodu, nebo mouku, abych dosáhl vhodné elastické konzistence. Těsto by se nemělo lepit na prsty a ani by nemělo být příliš suché, nebo tvrdé. Prsty udělám do těsta několik dílků a pokapu několika kapkami vody. Přikryji talířem, nebo jinou miskou, nebo čistou igelitovou fólií a nechám stát asi 2 hodiny.

Ideálně by se těsto mělo prohníst ještě jednou těsně před dalším zpracováním, ale pokud to čas nedovoluje, použiji ho přímo. Čím bude těsto měkčí, tím snadněji se bude péci, nebo smažit.

**Těsto** po 2 hodinách dobře propracuji. Pak těsto rozdělím na kuličky velikosti broskve. Na lehce pomoučněném vále rukou rozmáčknu jednu kouli těsta. Válečkem vyválím tenkou kulatou placku, která bude mít asi 12 centimetrů v průměru. Válím od středu ke kraji a několikrát placku obrátím, abych zabránil přilepení. Snažím se udělat okraje placky o něco tenčí než střed.

Namísto vyválení všech čapání najednou, je lepší péci každou hned, jak ji vyválím. Pokud je vyválím najednou, je nutné je přikrýt vlhkou utěrkou, aby se nevysušily.

**Peču** v litinové pánvi, nebo na pánvi s nepřilnavým dnem na středně velkém až větším plameni. Nejprve placku přehazuji z jedné ruky do druhé, abych odstranil nadbytek mouky. Potom hodím placku na pánev. Za 3 minuty se barva placky lehce změní a objeví se bubliny. Obrátím placku na druhou stranu a za další 2 minuty je hotovo. Pokud peču na plynovém sporáku, podržím kleštěmi téměř upečenou placku nad středně velkým plamenem a ona se okamžitě nafoukne. Na elektrickém sporáku po upečení na packu přitlačím čistou kuchyňskou utěrkou a placka se nafoukne. Placky zabalím do čisté utěrky, dám do misky a okraje utěrky přehnu přes placky. Podávám horké buď suché, nebo lehce potřené ghím s hlavním chodem.

Poznámky: Šálek nebo hrnek o obsahu 1/4 litru.

Čapátí je druh indického chleba (placky) z nekvašené mouky.