

Indisches Linsenmehlbrot

500 g Mehl (Linsenmehl)

2 EL Kokosöl

2 EL Joghurt

10 g Trockenhefe

1 Prise Salz

200 ml Wasser, lauwarmes

Fett zum Frittieren

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Das Mehl mit dem Öl, Joghurt, Hefe, Salz und 200 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig vermengen. An einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

Den Teig in 10 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln ausrollen. In einer Pfanne im heißen Fett frittieren, bis sie goldbraun sind. Das dauert ca. 1/2 Minute pro Seite. Dabei mehrmals wenden.