

4547315903344 DIY 印度烙餅

將麵糰揉捏、延展，並利用平底鍋香煎，即可簡單製作出道地的印度餅，適合搭配奶油雞肉咖哩一同食用。

【所需時間 50 分鐘】

◎ 內容物（22~25cm 4 片）

烙餅預拌粉…1 袋（200g）

◎ 自備材料

水……………100ml

沙拉油（※或橄欖油）……………1 小匙（5ml）

沙拉油（攪拌盆用）……………適量

麵粉（手粉）……………少許

※ 使用橄欖油風味更佳。

◎ 做法

1. 將烙餅預拌粉、水、沙拉油（或橄欖油）倒入攪拌盆內以矽膠刮刀（或小鏟）拌成麵糰後，揉約 5 分鐘使表面光滑。
 2. 步驟 1 麵糰分成 4 等份揉圓、裝入塗抹沙拉油的攪拌盆後，輕裹保鮮膜（或濕巾），置於室溫醒約 10 分鐘。
 3. 將醒好的麵糰放在撒有麵粉（手粉）的砧板上，用擀麵棍擀成長度約 25~28cm 的圓形。
 4. 用手輕張開步驟 3 的麵皮，鋪於經中火預熱的鍋中，加熱至膨脹約 1-2 分鐘，轉小火將麵皮翻面煎至上色（約 1 分鐘）。
（若使用無氟素加工的鍋子，請薄塗沙拉油）
- 可依個人喜好自由於餅上塗奶油增添風味。