

Atta Roti (pane acido)

Atta Roti è un pane indiano leggermente acidulo, ottimo per accompagnare piatti a base di pollo e agnello o verdure quali peperoni e cipolle. Ha una consistenza simile a quello della piadina romagnola e si può utilizzare anche per essere farcito.

Atta Roti è un pane privo di lievito, adatto quindi a chi ne è intollerante. E' ottimo non solo in accostamento al salato, ma anche al dolce, come ad esempio spalmato di marmellata.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **315Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 uova di gallina
- 150 g di farina di grano tenero tipo 00
- 150 g di farina di grano tenero integrale
- Sale fino
- 125 g di yogurt bianco intero
- Burro per lo stampo

PREPARAZIONE

- Sgusciare le uova in una ciotolina e sbatterle con una forchetta.
- In una capace terrina setacciare le due farine, unire due abbondanti pizzichi di sale e miscelare accuratamente. Fare un foro al centro ed unire le uova sbattute.
- Unire un cucchiaio di yogurt e sbattere con una forchetta amalgamando ed incorporando piano piano anche un po' di farina.
- Unire lo yogurt a cucchiaiate continuando ad amalgamare. Finito di incorporare lo yogurt, impastare a piene mani. Portare l'impasto su un tagliere infarinato, coprirlo con uno strofinaccio e farlo riposare per 5 minuti.
- Nel frattempo foderare due teglie con carta da forno ed imburrarla.
- Dividere l'impasto in 8 parti uguali, dargli la forma di pagnottelle, quindi appiattirle con il matterello in dischi molto sottili (circa 12 cm di diametro).
- Infornare per 10 minuti nel forno preriscaldato a 220°C girando a metà cottura. Mettere una teglia piena d'acqua sul ripiano più basso del forno per creare la giusta umidità che permetterà al pane di essere soffice e fragrante.
- Servire tiepido.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

