

Roti - flate, myke brød



Oppskrift til ca. åtte roti. Stekes i stekepanne, på stekehelle på bål eller på steketakke.

Ingredienser

- 8 dl hvetemel eller glutenfritt fint mel
- 3 dl lunkent vann
- 2 ss rapsolje
- 1 ts salt
- 1 ss sukker (valgfritt)
- 2 ss nøytral olje (solsikke/raps)
- Olje til steking

Fremgangsmåte

- Bland mel, salt og sukker.
- Tilsett olje og vann litt etter litt.
- Elt i 8–10 minutter til deigen er myk, glatt og litt elastisk.
- Del deigen i 8-10 små boller. Smør dem lett med olje.
- Dekk til og la hvile i minst 1 time (gjerne 2–3 timer).
- Smør litt olje på benken.
- Trykk eller strekk hver deigball så tynn som mulig.
- Brett de gjerne sammen i lag (som et brev for struktur).
- Stek 1-2 min på begge sider.

Spis som de er eller hakk dem til Kottu Roti.

Personalet skal legge til rette for at måltider og matlaging bidrar til måltids- glede, deltakelse, samtaler og fellesskapsfølelse hos barna.

Udir: Rammeplan for barnehagen

