THE J.M. SMUCKER Co

Parathas

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	35 mins	8	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**, et un peu plus pour pétrir et rouler la pâte

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de farine de blé entier Original **Robin Hood®**

  Farine de blé entier tout usage Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel
- 1 c. à soupe (15 mL) de ghee ou d'huile végétale
- 1 tasse + 2 c. à soupe (280 mL) d'eau chaude
- 2 c. à soupe (30 mL) de ghee, et un peu plus pour la finition
- farine supplémentaire pour rouler la pâte

Directions

Step 1:

Dans un grand bol à mélanger, combiner les farines, le sel et 1 c. à soupe (15 ml) de ghee ou d'huile. Incorporer l'eau lentement. Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Placer la pâte sur un plan de travail bien enfariné et pétrir pendant 5 minutes. Remettre la pâte dans le bol, couvrir d'un linge humide et laisser reposer pendant 5 minutes.

Step 2:

Remettre la pâte sur un plan de travail légèrement enfariné. Bien pétrir de 1 à 2 minutes. Diviser en 8 portions, et rouler chaque portion en boule. Abaisser les boules, une à la fois, en un disque mince d'environ 7 po (18 cm) de diamètre (entre-temps, couvrir les autres portions de pâte avec un linge à vaisselle). Badigeonner la surface avec environ 1/2 c. à thé (2 ml) de ghee et saupoudrer très légèrement de farine. Rouler chaque disque très serré de manière à former un cylindre, puis enrouler ce cylindre en spirale pour lui donner la forme d'une brioche à la cannelle, en prenant soin de replier l'extrémité sous la brioche. Répéter chaque étape avec les 7 autres boules de pâte. Couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes. Aplatir chaque brioche, puis, à l'aide d'un rouleau à pâte enfariné, abaisser chaque brioche pour former des disques de 7 à 8 po (18 à 20 cm) de diamètre. Faire chauffer une poêle à frire à feu moyen-vif. Placer un disque à la fois dans la poêle non graissée, et faire cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface, environ 2 minutes. Au besoin, presser soigneusement et délicatement sur la pâte avec un linge à vaisselle propre. Retourner le pain et poursuivre la cuisson pendant 1 minute, ou jusqu'à ce qu'il soit gonflé et doré. Retirer de la poêle et badigeonner avec du ghee supplémentaire. Couvrir d'un linge à vaisselle propre pour garder au chaud. Continuer ainsi avec les autres pains.

Images

