



CIAOMONDO

June Collective Recipes

Mom's garam masala

40g semi di coriandolo

40g semi di cumino

20g pepe nero

20g cannella intera

50g cardamomo nero

20g cardamomo

40g semi di finocchio

40g chiodi di garofano

6 foglie di alloro

3 mace

1. Tostare a secco tutte le spezie intere in una padella a fuoco medio per 2-3 minuti, fino a quando non saranno fragranti. Mescolare continuamente, senza farle bruciare.

2. Lasciare raffreddare completamente le spezie.

3. Trasferire in un macina spezie o in un macinacaffè pulito e macinare fino a ottenere una polvere fine.

4. Conservare in un barattolo ermetico in un luogo fresco e asciutto. Si conserva bene fino a 3 mesi.

Tarka

10g semi di finocchio

10g semi di cumino

5g semi di senape marrone

2g peperoncino rosso in polvere

200ml olio di semi

1. Scaldare il ghee/olio in un pentolino a fuoco medio.
2. Aggiungere i semi di senape: lasciarli sfrigolare e scoppiettare.
3. Aggiungere il cumino e il finocchio fino a quando non saranno dorati (non bruciarli).
4. Spegnerne il fuoco e aggiungere il peperoncino.
5. Versare il tarka caldo direttamente sulla zuppa o sullo yogurt preparati. Mescolare o servire così com'è per una presentazione d'effetto.

Pane Kulcha

440g farina '00

110g farina integrale

180g aqua

80g yogurt Greco

10g sale

20g zucchero

40g olio di semi

268g lievito madre

4g lievito di birra

1. Impastare:

In una ciotola, unire farina, sale, zucchero, lievito e lievito madre. Aggiungere yogurt, acqua e olio. Mescolare bene. Impastare fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Deve essere elastico ma non appiccicoso.

Coprire con un panno umido e lasciare riposare per 1-2 ore.

2. Formare le kulcha:

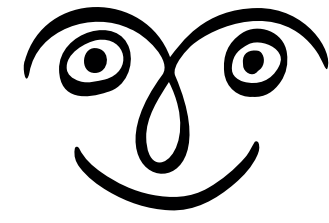
Dividere l'impasto in palline di uguali dimensioni (circa 10)

Arrotolare ogni pallina fino a ottenere una forma ovale o rotonda, copri con pellicola e lasciarlo a riposare per città 20/30 minuti.

Modellare l'impasto delicatamente allungandolo ed è pronto per la cottura.

3. Cuocere in padella con coperchio:

Metodo in padella: Scaldare una padella pesante o una padella antiaderente. Aggiungere 1 cucchiaino di olio e adagiare la kulcha sulla padella calda, coprire con un coperchio. Dopo 1 minuto, quando si formeranno delle bollicine, girarla. Cuocere fino a quando non si formeranno delle macchie dorate.



CIAOMONDO.us

[Instagram](#)

Grazie [June Collective](#)