

# Roti Canai

El roti canai, también llamado roti cane o roti prata, es un pan plano de origen indio que es popular en varios países del sudeste asiático.

Prep. 40 min	Cocinar 20 min	6 h	Total 1 h
-----------------	-------------------	-----	--------------



Plato: Pan    Cocina: Malasio, Vegetariano    Raciones: 8 personas  
Autor: Vera Abitbol

Enregistrar

## Ingredientes

- 600 g de harina para todo uso
- 1½ cucharadita de sal fina
- 1 cucharadita de azúcar
- 250 ml de ghee , derretido (o aceite vegetal), a temperatura ambiente
- 1 huevo , batido
- 50 ml de leche evaporada
- 160 ml de agua tibia o más , a 36°C

## Utensilios

- Batidora de repostería

## Instrucciones

1. En el recipiente de una batidora de repostería, agregue la harina, el azúcar, la sal y 3 cucharadas de ghee o aceite vegetal.
2. Usando el gancho de masa a baja velocidad, mezcle hasta que todos los ingredientes queden bien combinados.
3. Agregue el huevo, la leche evaporada y el agua.
4. Amase hasta que se forme una masa suave y elástica, entre 5 y 7 minutos como máximo.
5. La masa debe estar un poco pegajosa, pero no mojada.
6. Transfiera la masa a la encimera y divídala en 8 trozos de masa.
7. Trabaje los trozos de masa hasta que estén suaves.
8. Con el ghee restante (o el aceite), cubra cada bola con una cucharada.
9. Coloque las bolas de masa en una bandeja para hornear y cúbralas con un paño.
10. Déjelas reposar a temperatura ambiente, lejos de corrientes de aire, durante al menos 6 horas.
11. Cubra la encimera con ghee o aceite vegetal. Úntese ambas manos también.
12. Coloque una bola de masa en el centro de la encimera.
13. Presione hacia abajo con una palma generosamente engrasada para aplanar la masa en forma de disco de unos 15 a 20 cm de diámetro, 6 mm de grosor en el centro y ligeramente más delgado en los bordes.

14. Estire la masa desde el centro hacia afuera asegurándose de que la mayor parte de la masa quede delgada como una hoja de papel. Estire a lo largo del perímetro de la masa mientras tira de ella hacia fuera, sosteniéndola entre los pulgares y los otros dedos, levantando los bordes más gruesos, tirando hacia afuera para hacerla más delgada y ocasionalmente "golpeándola" contra la encimera para que se pegue.
15. Lentamente, trabaje todo el perímetro del círculo de masa, tirando hacia afuera para adelgazar la masa hasta que sea posible ver a través de ella.
16. Continúe hasta obtener una hoja delgada de papel que debe tener unos 60 cm de diámetro.
17. Use las yemas de los dedos para suavizar las partes más gruesas para que queden como papel.

## 2 posibles formas

1. - Con ambas manos, doble el cuarto superior de la masa sobre sí mismo, casi llegando al centro de la hoja. Doble el borde inferior para que se encuentre con el borde superior. A continuación, repita con los otros extremos para crear un cuadrado redondeado de masa de 15 a 20 cm de varias capas. Con cada pliegue, capture aire entre las capas.
2. - El disco de masa, extendido muy finamente, debe enrollarse sobre sí mismo hasta formar una salchicha larga que se enrollará sobre sí mismo para formar un caracol. A continuación, se vuelve a extender a mano o con un rodillo en forma de disco de 15 a 20 cm de diámetro.

## Cocción

1. Caliente una plancha o una sartén grande a fuego lento.
2. Rocíe la plancha o la sartén con un poco de ghee o aceite vegetal.
3. Coloque un roti en la sartén y cocínelo lentamente, de 3 a 4 minutos por lado, girándolo ocasionalmente para asegurar un dorado uniforme.
4. Transfiera los panes a una superficie de trabajo.
5. Repita la operación con el roti restante.
6. Sirva inmediatamente.

## Notas

La masa se puede preparar con un día de anticipación y conservar en el refrigerador. Si la masa se prepara el día anterior, antes de trabajarla, déjela a temperatura ambiente en un lugar cálido. Para ir más rápido, también es posible calentarla en el microondas durante 10 segundos como máximo. Para separar las capas de masa, haga un movimiento tipo aplausos (tenga cuidado, ya que estará caliente), aplaudiendo con el pan entre las manos para separar las capas.