

COZINHA INDIANA

LUCCHI

Lucchi é um pão frito típico Bengali, caracterizado por ser fino e inflar ao entrar em contato com o óleo.

Para que isso aconteça é importante prestar atenção a espessura da massa, pois se for muito fina ou muito grossa não inflará.

A temperatura do óleo também é importante. Deve estar a 180°C para que o cozimento seja rápido e a massa fique crocante por fora.

Se a temperatura fosse mais baixa, a massa começaria a absorver muito óleo e ficaria gordurosa no final do cozimento.

Ingredientes:

- Farinha tipo 1 1 xícara
- Sal $\frac{1}{2}$ c
- Óleo 1 C
- Água $\frac{1}{4}$ xícara
- Sementes de funcho torradas e moídas 1 c
- Semolina 1 C
- Óleo para fritar q.b.