

# Soft Gluten-Free Jowar Ki Roti

Soft jowar roti made with hot-water dough for easier rolling and better texture.

**YIELD**

4-5 rotis

**PREP**

10-12 minutes rest

**COOK/SET**

1-2 minutes each

**SOURCE**

juPy4rYXw-c

## Ingredients

- Water: 1 cup
- Salt: 1 pinch
- Ghee: 1/2 tsp plus 1-2 drops for kneading
- Jowar flour: 1 cup
- Dry flour: for dusting

## Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

## Method

1. Boil 1 cup water with salt and 1/2 tsp ghee.
2. Add 1 cup jowar flour and mix well.
3. Cover and rest 10-12 minutes.
4. Transfer to a plate and knead/mash 1-2 minutes until smooth.
5. Rub 1-2 drops ghee and knead again.
6. Roll small portions with dry flour.
7. Cook on hot tawa for about 1 minute, flip, and cook both sides.
8. Wrap in cloth/hot case to keep soft.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

# सॉफ्ट ज्वार रोटी

गरम पानी के dough से बनी सॉफ्ट ग्लूटेन-फ्री ज्वार रोटी।

**YIELD**

4-5 रोटी

**PREP**

10-12 मिनट रेस्ट

**COOK/SET**

1-2 मिनट प्रति

**SOURCE**

juPy4rYXw-c

## सामग्री

- पानी: 1 कप
- नमक: 1 चुटकी
- घी: 1/2 छोटा चम्मच और गूंधने के लिए 1-2 बूंद
- ज्वार आटा: 1 कप
- सूखा आटा: बेलने के लिए

## टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

## विधि

1. 1 कप पानी में नमक और 1/2 छोटा चम्मच घी डालकर उबालें।
2. 1 कप ज्वार आटा डालकर अच्छे से मिलाएं।
3. ढककर 10-12 मिनट रखें।
4. थाली में निकालकर 1-2 मिनट स्मूद होने तक मसलें।
5. 1-2 बूंद घी लगाकर फिर गूंधें।
6. छोटी लोई लेकर सूखे आटे से बेलें।
7. गरम तवे पर 1 मिनट सेकें, पलटकर दोनों तरफ पकाएं।
8. सॉफ्ट रखने के लिए कपड़े/हॉट केस में रखें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।