



Selbstgemachte Tortillas

Zutaten:

Mise en place:

375 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz

60 ml Pflanzenöl
160 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermischen.

Das Öl und Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren bis die Flüssigkeit mit dem Mehl verunden ist.

Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen ca. 2-3 Minuten kneten, bis er geschmeidig und glatt ist.

Den Teig zu einer Kugel formen un eine Folie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in 8 gleich große Stücke schneiden.

Jedes Teigstück mit etwas Mehl bestäuben, zu einer Kugel formen und mit der Handfläche flach drücken, mit einem Nudelholz dünn ausrollen (ca. 1,5mm).

Die restlichen Stücke abdecken damit sie nicht austrocknen.

Beim Stapeln von ungebackenen Tortillas ein Backpapier dazwischen legen damit sie nicht zusammenkleben.

Eine große Antihaft-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit etwas Öl bepinseln.
Die Fladen ca. 30-45 Sekunden pro Seite braten bzw. bis bräunliche Flecken entstehen.

In ein sauberes feuchtes Geschirrtuch wickeln oder in einen luftdichten Behälter stapeln damit sie schön weich bleiben.

Viel Spaß beim Nachkochen!