

Tortillas selbst gemacht

Für 6 Tortillas:

250 g Weizenmehl (405) 250 ml Wasser 0.5 TL Salz

Weizenmehl mit Salz vermengen. Wasser aufkochen und zum Mehl gießen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Teig in 6 Stücke teilen. Diese zu dünnen Fladen (17-18 cm Durchmesser) ausrollen.

Fladen in der Pfanne ohne Fett von beiden Seiten backen. Luftblasen mit einem Pfannwender platt drücken. Die Fladen sollten so gebacken werden, dass sie biegsam bleiben und sich noch rollen lassen.

NN am 30. März 2025