



Tortillas



Tortillafladen einfach selbst gemacht-ohne unnötige Zusatzstoffe. Das Rezept ist von hier- sie hat die Rezeptschritte sehr schön aufgezeigt. <https://biancazapatka.com/de/tortillas-rezept-selbstgemacht>

Rezept

1. 375 g Mehl, 1 TL Backpulver und 1 TL Salz in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 mischen.
2. 60 g Pflanzenöl und 160 g lauwarmes Wasser zugeben und 3 Minuten / Teigstufe kneten.
3. Teig umfüllen & bedecken und 15 min ruhen lassen.
4. Aus dem Teig 8 gleich grosse Stücke machen & zu Kugeln formen.
5. Jede Kugel leicht flachdrücken & danach ca. 1,5 mm dünn auswallen.
6. Eine Bratpfanne mit etwas Öl bepinseln & die Fladen nacheinander jeweils etwa 30 Sekunden pro Seite anbraten & wenden.
7. Die gebratenen Tortillas sofort in ein nasses Geschirrtuch wickeln, so bleiben sie schön weich.
8. Wenn du alle gemacht hast, kannst du sie nach Belieben füllen.

Zutaten

- 8 Tortillas
- 375 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 60 ml Pflanzenöl (ich mische jeweils halb Raps-halb Olivenöl)
- 160 g lauwarmes Wasser