

## Mais-Tortillas

Die glutenfreien Mais-Tortillas werden mit einem speziellen Maismehl (Masa Harina) gebacken. Hier das Rezept für die mexikanischen Fladenbrote.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

300 g	Maismehl (Masa Harina Mais Mehl)
250 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Der Teig für die **Mais-Tortillas** ist rasch zubereitet. Dazu das Maismehl und Salz mit der Hälfte vom Wasser in eine Rührschüssel geben und verkneten. Das restliche lauwarme Wasser nach und nach zugeben und mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen und elastischen Teig verarbeiten.
2. Aus dem Teig zirka 18-20 gleich große Kugeln formen und mit einem Nudelholz zirka 2 mm dick ausrollen.
3. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Temperatur ohne Fett erhitzen. Die Teigling für 15 Sekunden anbraten, wenden und 30 Sekunden backen, nochmals wenden und weitere 15 Sekunden braten. Auf ein angefeuchtetes Küchentuch stapeln und die andere Mais-Tortillas nach und nach zubereiten.

## Tipp