Selbstgemachte Tortillas

Viel besser als Fertigprodukte: Die selbstgemachten Tortillas schmecken sehr lecker und gelingen mit diesem Rezept schnell und sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

200 g	Weizenmehl
150 ml	Wasser
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die **selbstgemachten Tortillas** das Mehl mit Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Dann das Wasser langsam zufügen und mit den Händen alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Unterdessen die Arbeitsfläche gut bemehlen. Nach der Ruhezeit den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Die Teigportionen so dünn wie möglich darauf ausrollen. Eine antihaftbeschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Tortillas auf jeder Seite 1 Minute ausbacken. Dann einrollen und nach Belieben füllen.

Tipp

Der Teig der selbstgemachten Tortillas kann ebenso für Wraps oder Burritos verwendet werden.