



Selbstgemachte Tortilla Fladen



Arbeitszeit: 30 Minuten



Koch- & Backzeit: 4 Minuten



8 Stück



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250g Weizenmehl Type 405
- 200ml Wasser, heiß
- 2 EL Öl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung

Die trockenen Zutaten vermischen und in die Mitte eine Mulde formen. Das heiße Wasser, sowie das Öl hineingeben und mit den Fingern zu einer Masse verrühren.

Anschließend den Teig für ca. 3 Minuten geschmeidig kneten. Den Teig nun abgedeckt für 15 Minuten ruhen lassen. Jetzt wird der Teig in 8 gleichgroße Stücke portioniert und mit einem Nudelholz jeweils zu einem Fladen von ca. 1,5 mm ausgerollt.

Nun die rohen Fladen nacheinander in eine heiße eingefettete Pfanne legen und so lange braten, bis sie Blasen wirft und leicht braun sind. Danach den Fladen wenden und nochmals leicht braun anbraten. Das wird mit allen Fladen wiederholt.

Zuletzt werden die Fladen nachbelieben befüllt, eingewickelt und verzehrt.

Guten Appetit!

Tipp: Das Rezept eignet sich nicht nur für mexikanische Gerichte, sondern dient auch der Resteverwertung.

