



## Wrap Teig



 *Arbeitszeit: ca. 20 Min.*

 *Koch- & Backzeit: ca. 10 Min.*

 *Portionen: 8*

 *Schwierigkeit: Einfach*

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 400g Weizenmehl Type 550
- 2 TL Salz
- 200ml Wasser (lauwarm)
- 3 EL Öl
- 1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung

Das Weizenmehl mit Backpulver, Salz, Wasser und Öl vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Vor der Weiterverarbeitung in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde in Kühlschrank legen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Teile teilen und dünn rund ausrollen.

Den ausgerollten Teig in einer heißen beschichteten Pfanne auslegen. Wenn der Teig Blasen wirft, dann wenden und goldbraun fertig backen.

Die Wraps sofort nach Belieben befüllen und genießen, so schmecken sie am besten.

