

Weizentortillas

Zutaten für 6-8 Tortillas

380 g Mehl glatt

1 1/2 TL Salz

1 gehäufter TL Backpulver

8 EL Öl

200-300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

- Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen.
- Öl und Wasser dazugeben (zuerst nur Hälfte des Wassers und langsam steigern) und mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand durchkneten bis ein glatter, sehr weicher Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
- Den Teig zu einer Rolle formen, in ca. 70-80 g schwere Teile teilen und diese Teile zu Kugeln formen.
- Teig so dünn wie möglich ausrollen – zuerst mit dem Nudelwalker auswalken und dann mit den Händen (wie einen Strudelteig) ausziehen.
- In einer beschichteten Pfanne ohne Öl backen. Wenn am Teig Blasen entstehen, umdrehen und auf der anderen Seite nochmals kurz anbacken – nicht zu lange, da die Tortilla sonst brüchig wird.
- Die Fladen mit einem feuchten Tuch abdecken und zum Warmhalten ins Backrohr geben.