

Tortillas

Grundrezept



TIPP

Die fertigen Wraps bis zur Verwendung zwischen leicht feuchte Küchenhandtücher legen, damit sie schön elastisch bleiben und beim späteren Rollen nicht brechen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

220 g Weizenmehl (Type 405)
100 ml Wasser
30 ml Olivenöl
1 TL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Rührschüssel gründlich vermengen und für 10–15 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
2. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche in vier gleich schwere Portionen teilen und diese jeweils kreisrund ausrollen.
3. In der Zwischenzeit eine Pfanne ohne zusätzliches Fett erhitzen und die dünnen Teigfladen darin nacheinander von beiden Seiten ausbacken.