Rezept

Mexikanische Weizen-Tortillas

Ein Rezept von Mexikanische Weizen-Tortillas, am 28.04.2024

Zutaten

- **250 g** Weizenmehl und Mehl zum Ausrollen
- **1 TL** Backpulver
- Öl für die Pfanne
- **1 TL** Salz
- **4 EL** Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Weizen-Tortillas: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Backpulver, Öl und 150 ml lauwarmes Wasser zugeben und mit einem Holzlöffel vermischen. Mit den Händen 10 Min. kneten, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2. Den Teig in 8 Stücke teilen. Diese mit etwas Mehl bestäuben und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Fladen (ca. 20 cm Ø) ausrollen.

3. Eine beschichtete Pfanne dünn ölen und auf starker Stufe erhitzen. Die Tortillas darin nacheinander pro Seite ca. 30 Sek. backen. Dabei die Teigblasen mit einem Pfannenwender flach drücken. Wenden, sobald die Fladen kleine braune Flecken haben. Fertige Tortillas stapeln und zugedeckt abkühlen lassen.