



Tortillas, hausgemacht mit Maismehl

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Das Grundrezept für selbstgemachte Tortillas aus Mais- und Weizenmehl

Zutaten

- Für ca. 15 Stück:
- 200 g Maismehl
- 200 g Weizenmehl, gesiebt
- 250 ml Wasser
- 1/2 Tl Salz
- 1 Tl Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Mehl, Maismehl, Salz und das Öl mischen, das Wasser dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt2

Ev. noch etwas Wasser nachgeben, in Klarsichtfolie hüllen und 30 min. in den Kühlschrank legen.

Schritt3

Danach in etwas 15 Stücke teilen und zu kleinen Kugeln drehen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 18 cm rund ausrollen, etwas "entspannen" lassen.

Schritt5

In einer ausreichend großen, beschichteten, kaum gefetteten Pfanne, bei mäßiger Hitze von beiden Seiten ca. 2 min. braten.

Schritt6

(Bis der Teig kleine Blasen wirft, aber nur wenig Farbe genommen hat)

Schritt7

Die fertigen Tortillas zwischen Küchentücher legen, damit sie nicht brüchig werden.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** weizenmehl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tortillas-hausgemacht-mit-maismehl/>