



Weizentortillas

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Warum immer aus dem Supermarkt und nicht einmal hausgemacht, hier das einfache Rezept

Zutaten

- 250 g Mehl, gesiebt
- 1 gute Prise Salz
- 30 ml Rapsöl
- ½ Tl Backpulver
- 175 ml warmes Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Öl und der Hälfte des Wassers zunächst mit dem Knethaken des Küchenmixers verarbeiten. Nach und nach das restliche Wasser dazu geben, alles soll einen glatten, elastischen Teig ergeben.

Schritt2

Eine ½ Stunde ruhen sollte.

Schritt3

Den Teig inunmehr n 6 gleich große Stücke portionieren und auf die Pfannengröße (Ca. 20 cm) ausrollen.

Schritt4

In einer Teflon beschichteten Pfanne mit wenig Öl einzeln

Schritt5

ca. 60 sek. von jeder Seite ausbacken, ohne groß Farbe nehmen zu lassen und die Tortillas leicht

Blasen schlagen.

Schritt6

Nach Möglichkeit umgehend weiter Verarbeiten und nicht hart werden lassen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weizentortillas/>