

WEIZENTORTILLAS GRUNDREZEPT / WRAPS / BASIC REZEPT



Weizentortillas sind dünne, weiche Teigfladen aus nur 4 Zutaten, mit denen dann Wraps oder Burritos zubereitet werden können.



Zubereitungszeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 9

ZUBEREITUNG

Verknete Mehl, Joghurt, Wasser und Salz zu einem glatten Teig. Teile den weichen Teig in 9 Teile mit jeweils 75 Gramm ein und forme die Teigstücke zu Kugeln. Rolle diese auf etwas Mehl zu einem Kreis mit ca. 20 cm Durchmesser aus. Das geht am besten mit einem Oklava. Das ist ein langer, dünner Holzstab, mit dem man beispielsweise auch Yufkablätter ausrollen kann. Backe die Teigplatten in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten für jeweils ca. 1 Min. Lasse die Weizentortillas nicht zu dunkel werden.

Verpacke sie danach sofort luftdicht, damit die Tortillas weich bleiben. Aus den Weizentortillas können nun Wraps oder beispielsweise Burritos gerollt werden. Die Tortillas können auch eingefroren werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN FÜR TORTILLAS MIT JEWEILS CA. 20 CM DURCHMESSER:

- 400 g** Mehl
- 110 g** Joghurt (3,5 %)
- 150 ml** Wasser
- 1 TL** Salz