

Tortillas (spanische Weizenfladen) selbst hergestellt!



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Mehl	Mehl und Salz in einer Metallschüssel mischen, kochendes Wasser zugeben und mit einem Kochlöffel verrühren, etwas abkühlen lassen, gut zusammenkneten und in 6 gleich große Stücke teilen. Stücke einzeln gut abdrehen und mit etwas Mehl zu tellergroßen Fladen ausrollen. In einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten 1-2 Minuten backen, es bilden sich die typischen Blasen. Die einzelnen Tortillas auf einem Teller jeweils mit einer Alufolie bedeckt stapeln. So trocknen sie nicht aus. (Die gefüllten Fladen werden später in die Folie eingewickelt, damit man sie besser essen kann!)
1/2 TL	Salz	
250 ml	Kochendes Wasser	