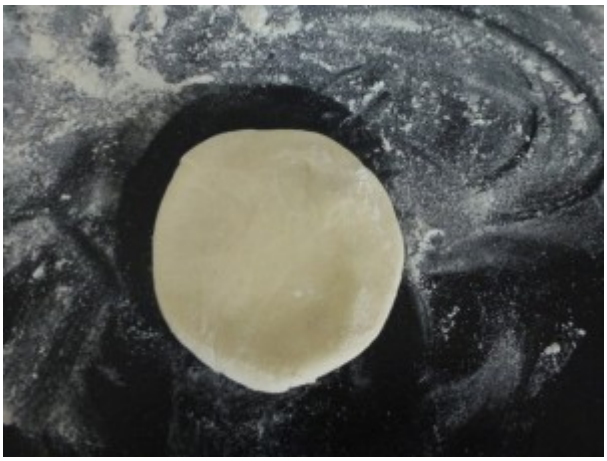
Tortillas



Fotos Gisela M.

Für 8 Tortillas

In Mexico verwendet man Maismehl, allerdings eine spezielle Sorte: Masa Harina. Mit normalem Maismehl funktioniert es nicht. Man kann auch halb Masa Harina/halb Weizen verwenden oder wie ich heute: 100 % Weizen.

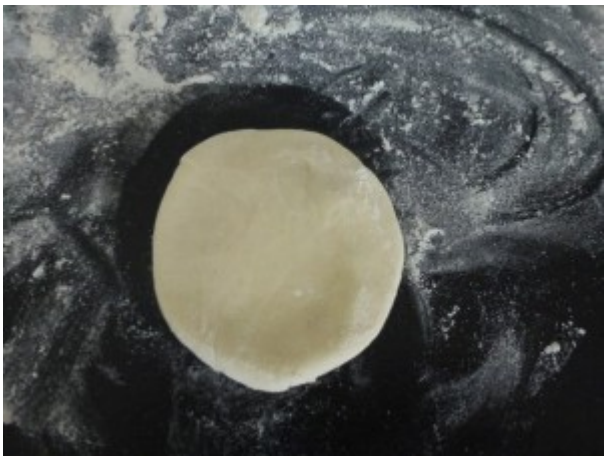
Zutaten:
200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Knethaken einspannen, alle Zutaten bis auf Wasser in Kessel geben. Auf Stufe “min” beginnen und Wasser langsam zugeben. Später auf Stufe 1 erhöhen. In Summe habe ich 7 Minuten kneten lassen.

Teig in Folie packen und eine halbe Stunde zur Seite legen.

Pastawalze einsetzen und Teig in 8 Stücke schneiden.

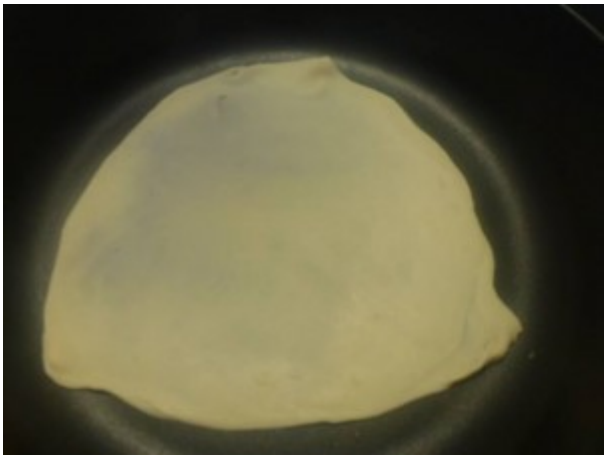
Je ein Stück auf leicht bemehlter Fläche zu einer Kugel formen und leicht platt drücken.



Je 1 x auf Stufe 7 in der Pastawalze durchlassen, um 90 Grad drehen und nochmals durchlassen.

So mit allen Teigstücken verfahren. In beschichteter Pfanne (ohne Öl) auf hoher Stufe (ich hatte fast die höchste Stufe auf meinem Gasherd) von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten,

bis sie leicht gebräunt sind.



Bitte aufpassen: Sind sie zulange in der Pfanne werden sie brüchig, dann kann man sie nicht mehr zu Wraps o. ä. formen.

Nach der Fertigstellung mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie weich bleiben.