Tortillas - Wraps

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 8 Tortillas:
Ohne Konservierungsmittel – weil selbst hergestellt. . .

375	g	Mehl, glatt
160	ml	Wasser, warmes
50	ml	Öl
1/2	TL	Salz

Mehl zum Ausrollen

Herstellung:

1. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde Formen.
2. Öl hineinleeren.
3. Das kochende Wasser in das Mehl gießen.
4. Mit einem Kochlöffel umrühren.
5. Nach einigen Sekunden den warmen Teig mit den Händen weiter kneten.
6. Eine Rolle, in eine Folie einschlagen und 20 Minuten rasten lassen.
7. In acht Portionen aufteilen und jede zu einem Fladen ausrollen.
8. In einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe von jeder Seite ca. 5 Sekunden braten.