

ZUKUNFTS-REZEPT

TORTILLAS

Zutaten

- 100 g Masa Harina / Maismehl
- 120 g lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Salz



Zubereitung

Das Salz und Mehl mischen. Wasser dazu geben und zu einem geschmeidigen und nicht klebrigen Teig 10 Minuten kneten. Mit Folie bedecken und für 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 8 gleichgroße Kugeln rollen. Jeweils eine Kugel zwischen zwei Frischhaltefolien legen und mit der Tortillapresse oder mit einem schweren Topf zu dünnen Fladen pressen. Jede Kugel in eine Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze geben und auf jeder Seite 1-2 Minuten rausbacken bis leichte braune Stellen entstehen.

Einen Topf mit einem Geschirrtuch auslegen und die fertigen Tortillas darin stapeln und mit dem Topfdeckel bedecken, damit die Tortillas warm und feucht bleiben.