Tortilla-Fladen

Zutaten

- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Wasser

Zubereitung

1. In einer Schüssel aus Weizenmehl, Salz, Backpulver und warmem Wasser einen glatten Teig zubereiten. Der Teig darf nicht mehr kleben.

2. Mit einem warmen, feuchten Tuch zudecken und ca. 10 Min. stehen lassen. Den Teig in Portionen aufteilen und jede Portion mit etwas Mehl zu einer runden Teigplatte ca. 24 cm Durchmesser sehr dünn ausrollen.

3. Eine Pfanne erwärmen und jede Weizenmehl-Tortilla einzeln von beiden Seiten ca. 10 Sek. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	115 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	3 g

20 Minuten

12 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de