

Tortilla-Fladen selbstgemacht

vegan
weizenfrei machbar

Tipp:
nach Geschmack
füllen, rollen
und mit Käse
überbacken



Du brauchst für 6 Fladen:
250 g helles Mehl (Weizen oder Dinkel), 1/2 TL Salz,
250 ml Wasser, Mehl für die Arbeitsfläche

So geht's:
Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

250 ml kochendes (!) Wasser dazugeben. Mit einem
Kochlöffel verrühren. Nach einer Minute mit den Händen
weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist.

Eine große Pfanne auf dem Herd schön heiß werden
lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 6 Fladen
ausrollen. Die Fladen einzeln in der Pfanne ohne Fett
backen: auf jeder Seite eine Minute.

Die Fladen lassen sich gut vorbereiten oder direkt
weiterverarbeiten.

Viel Spaß und guten Appetit!