

# Tortillas

## Zutaten für 8 Stück

250 g Weizenmehl (Maismehl)

1 TL Salz

1 TL Backpulver

4 EL Pflanzenöl

150 ml lauwarmes Wasser

Öl für die Pfanne



### Schritt 1

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Backpulver, Öl und 150 ml lauwarmes Wasser zugeben und mit einem Holzlöffel vermischen. Mit den Händen 10 Min. kneten, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

### Schritt 2

Den Teig in 8 Stücke teilen. Diese mit etwas Mehl bestäuben und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Fladen (ca. 20 cm Ø) ausrollen.

### Schritt 3

Eine beschichtete Pfanne dünn ölen und auf starker Stufe erhitzen. Die Tortillas darin nacheinander pro Seite ca. 30 Sek. backen. Dabei die Teigblasen mit einem Pfannenwender flach drücken. Wenden, sobald die Fladen kleine braune Flecken haben. Fertige Tortillas stapeln und zugedeckt abkühlen lassen.

Zubereitungszeit	60 Min.
Schwierigkeitsgrad	leicht
Kalorien	150 kcal pro Portion
5 Propoints	pro Stück