Weizenmehl-Tortillas

Mexiko-Guatemala-Abende im Februar 2004
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 12 Tortillas

450g Mehl
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 EL Schmalz
180 ml kaltes Wasser

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten vermischen, das Schmalz dazugeben und mit einem Messer gründlich einhacken. Soviel Wasser hinzufügen, dass sich ein fester Teig ergibt und gut durchkneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen. Teig zu einer Rolle formen in 12 Portionen teilen und zwischen Plastikfolien dünn ausrollen. Ohne Fett in einer Pfanne Tortillas gut eine Minute von jeder Seite braten, bis sich kleine Blasen zeigen. Zugedeckt warm halten.