



Olli's Tortillas

Zutaten für ca. 6 Tortillas:

150 g Bongiovanni Maismehl
100 g Rachello Weizenmehl TIPO 0
205 g Wasser
5 g Salz
5 g Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nicht kleben, aber gut formbar sein.

Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Danach ca. 80 g schwere Stücke abstechen und zu Kugeln formen.

Entweder mit einer Tortillapresse flach drücken oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

In einer gut vorgeheizten Guss- oder Eisenpfanne **ohne Fett** jeweils etwa 3 Minuten pro Seite backen.

Zum Schluss noch einmal kurz wenden – wenn sich der Fladen nach etwa 20 Sekunden leicht aufbläht, ist er perfekt.

Tipp:

Die fertigen Tortillas zum Warmhalten in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen, so bleiben sie schön weich und aromatisch.