

WEIZENTORTILLAS SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 1 Minute |

Leicht | 10 Portionen

Weizentortillas lassen sich ganz einfach zu Hause selber machen. Dafür braucht es nur 4 Zutaten, die jeder im Haus hat. Natürlich kann man sie auch in relativ guter Qualität fertig kaufen. Hat man aber die Zeit, lohnt es sich durchaus, Tortillas mal selber zu machen. Ich finde, sie schmecken besser als die gekauften und sind auch ganz ohne unnötige Zusätze. Es gibt verschieden Rezepte, die Backpulver verwenden. Meiner Meinung nach braucht man das hier nicht.

Diese wunderbaren Tortillas lassen sich prima verwenden für alle Arten von Wraps, mexikanische Quesadillas, Burritos und vieles mehr.

Ein Rezept für eine leckere Füllung für die Wraps gibt es hier: [mexikanische Tortilla Wraps mit Hühnchen](#)

Schritt 01

In einer Schüssel Mehl, Salz und das Öl vermischen, bis sich das Öl gut verteilt hat und das Mehl leicht bröselig ist. Das heiße Wasser nach und nach zugeben und vermischen, bis das Mehl gebunden ist. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und etwa 5 Minuten gut durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Schritt 02

Den Teig in 10 Portionen á 53 g portionieren und die Teiglinge zu Kugeln formen. Mit einer Folie abdecken und 15-30 Minuten ruhen lassen. Anschließend, mit einem Nudelholz und wenig extra Mehl, die Kugeln so dünn ausrollen, das man durchschauen kann.

Schritt 03

Eine schwere [Pfanne](#) aufstellen und gut heiß werden lassen. Die Tortilla ohne Fett in die Pfanne geben. Sie sollte nach

wenigen Sekunden anfangen, Blasen zu werfen. Wenn eine Seite ein wenig Kaffeebraun ist, die Tortille umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls Farbe nehmen lassen. Gegebenenfalls die Tortilla nochmals umdrehen. Wichtig ist, die Weizentortilla nicht zu lange in der Pfanne zu lassen. Sonst werden sie hart und trocken.

Schritt 04

Während eine Tortilla in der Pfanne ist immer gleich die nächste ausrollen. Die fertigen Tortillas in ein sauberes Baumwolltuch aufeinanderschichten und zudecken. So bleiben sie warm und weich durch den Dampf.

Ist die Pfanne nicht heiß genug, liegen die Tortillas zu lange in der Pfanne und trocknen aus. Ist sie zu heiß, verbrennen sie. Man muss also die richtige Temperatur finden, um den perfekten Weizentortilla zu backen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Weizentortillas selber machen - Wraps, Quesadillas und Burritos

Tipps

Am besten isst man die Tortillas direkt frisch. Aber sie lassen sich auch gut aufwärmen. Dafür legt man sie übereinander auf einen Teller, bedeckt sie mit einem feuchten Küchentuch und gibt sie für etwa 30 Sekunden bis 1 Minute in die Mikrowelle, bis das Tuch schön heiß ist. Durch den Dampf werden die Tortillas schön warm und lassen sich gut rollen.

Zutaten

- 330 g Weizenmehl Typ 550 (alternativ Dinkelmehl Typ 630)
- 6 g Salz
- 45 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 170 g heißes Wasser (etwa 70-80 °C)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 171

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)