

	<h1>Maistortillas</h1>	Seite 1/1
--	------------------------	-----------

100 gr.
100 gr.
2 dl
½ TL

Maismehl
Weizenmehl
Wasser, Menge anpassen!
Salz

Zubereitung

Beide Mehlsorten und Salz in eine Schüssel geben. Das Wasser dazugießen und alles zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Teig in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Teig in gleichmässig grosse Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 10 cm grossen Rondellen auswallen.

Eine grosse Bratpfanne - wenn möglich aus Gusseisen - leer erhitzen. Die Tortillas ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, bis sich an der Oberfläche kleine Blasen bilden. Die Tortillas sofort zwischen ein gefaltetes Tuch oder eine Serviette legen und bis zum Servieren darin warm halten; auf diese Weise bleiben sie auch weich.

Für knusprige Tortillas, auch Tostadas genannt, werden die Fladen in Kokosfett schwimmend gebacken.

Mühlilade Balchenstahl GmbH
Andrea Bach
8335 Hittnau
Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71
www.muehlilade.ch