Weizenmehl-Tortillas
Tortillas de harina

Tortillas de harina sind Weizenmehltortillas, die in der mexikanischen Küche sehr beliebt sind. Sie werden aus einfachen Zutaten wie Weizenmehl, Wasser, Salz und Fett (oft Schmalz oder Pflanzenfett) hergestellt. Diese Tortillas sind weich und flexibel, was sie ideal für die Zubereitung von Burritos, Fajitas und anderen mexikanischen Gerichten macht.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Tasse(n) Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 EL Schweineschmalz
½ Tasse(n) Wasser warm



Weizenmehl-Tortillas

Vorbereitung

In einer Schüssel Mehl, Salz, Backpulver zusammenmischen. Dann das Fett einarbeiten bis das Mehl die Beschaffenheit von Grieß hat. Nun das Wasser einarbeiten bis sich der Teig zu einem Ball formt. Zunächst eine halbe Tasse und nach Bedarf aber ganz vorsichtig etwas mehr. Der Teig sollte nicht kleben.

Zubereitung

Den Teig in 12 Portion aufteilen und gleich große Bällchen formen. Diese dann zu einer Tortilla von ca. 15 cm Durchmesser ausrollen. In einer Pfanne ohne Fett auf jeder Seite für 1 ½ Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

© 2026 coquina.de