

## Tortillas

500 g	Dinkelmehl 630
12 EL	Öl
1 Packung	Backpulver (für 500g)
2 TL	Kristallsalz
250 ml	lauwarmes Wasser

Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren. Die gut verrührte Masse weiter kneten, bis der Teig schön gleichmäßig ist. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer dicken Wurst rollen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Die "Wurst" in zwölf gleichmäßige Teile schneiden und auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen. Wenn der erste fertig ist, kann er gleich in die vorgeheizte ungefettete Pfanne gelegt werden. Wenn er anfängt Blasen zu bilden, den Tortilla wenden. Bis zur gewünschten Bräunung mehrmals wenden.