PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
4	45 min	easy

Rezept

DIE TORTILLA

Also, ich habe gelernt, die Tortilla ist eigentlich der Grundbegriff des eher weichen Weizenfladens. Im Gegensatz dazu ist die Maismehltortilla ein Taco und die knusprige Version.
Kommt die Tortilla zusammengefaltet und gefüllt, spricht man von einem Burrito, füllt man sich die Tortilla selbst am Tisch, dann sprechen wir von Fajitas.
So, allerdings braucht man auf jeden Fall einen Fladen, der entweder aushärtet oder weich bleibt, um gerollt bzw. gefaltet zu werden.
Weizen- und Maismehl sind raus, was ist also die Lösung?
Im Zweifel immer irgendetwas mit gemahlenen Mandeln und/oder Mandelmehl. So auch hier und in der Kombination mit Xanthan entstehen Teige, die man super dünn ausrollen und dann in der Pfanne mit und ohne Öl ausbraten oder frittierten kann. Das Ausbacken habe ich ja mit den Spinat-Ricotta-Fritters schon gemacht, daher hier nun eine Variante als Taco (eher hart) oder Burrito (eher weich).

ZUTATEN

Für die Tacoversion (eher hart):

- 80 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mandelmehl (für die eher härtere Tacoversion)

Für die Tortillaversion (eher weich):

- 115 g gemahlene Mandeln

Für beide Versionen:

- 8 g Xanthan
- 10 g Salz
- 2-3 g geeignetes Backpulver
- 1 großes Ei (bei mir immer Größe L)
- 1 EL Wasser

Und dann freue ich mich schon auf eine tolle Füllung!

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann Ei und Wasser hinzufügen und zu einem Teig kneten. Das geht am besten mit den Händen.

SCHRITT 2

Den Teig zu einer Kugel kneten, mit Frischhaltefolie umwickeln (so dass er im Kühlschrank nicht austrocknet und zu spröde wird) und für 30 min in den Kühlschrank geben.

SCHRITT 3

Nach den 30 min den Teig in 4 gleiche Teile teilen und zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie möglichst dünn ausrollen. Ich habe es auch mit Backpapier versucht, allerdings ist der Teig dann partiell hängen geblieben.

SCHRITT 4

Die Größe der Fladen kannst Du natürlich selbst bestimmen, ich fand die Größe eines Desserttellers genau richtig und habe diesen als Form verwendet, um den Teil schön rund zu bekommen.

SCHRITT 5

Erhitze eine Pfanne ohne Öl auf mittlere Hitze und backe jeden der Fladen so lange, bis er die klassischen Farben einer Tortilla/Taco/Burrito erhält. Der Fladen sollte sich super leicht mit einem Finger in der Pfanne bewegen lassen und nicht anhängen.

SCHRITT 6

Back den Fladen von beiden Seiten und je nachdem, welcher Art Dein Fladen ist, kannst Du diese als flache Fladen auskühlen lassen, oder aber z.B. über Gläsern, Flaschen, Nudelholz etc. gebogen auskühlen und aushärten lassen. Damit hast Du dann ein tolles Taco, das Du befüllen kannst.
Guten Appetit!