

INGREDIËNTEN

Voor 6 tortilla's
200 gr bloem
8 ml olijfolie
125 ml water
een halve theelepel zout

Extra nodig:
Vrije middag
Geduld
De neiging om geld uit te sparen

START JE EIGEN TORTILLA BUSINESS!

Bevat per tortilla: Kcal: 126 | Eiwit: 3,6 gr | Koolhydraten: 24,0 gr | Vet: 1,5 gr | Vezels: 1,3 gr

ZO MAAK JE HET

• Meng in een kom alle ingrediënten tot je een licht plakkerig deeg hebt. Begin met 100 ml water en voeg de rest (eventueel) in kleine beetje toe.
• Laat het deeg minimaal een half uur rusten in een kom, die je afdekt met een vochtige theedoek.
• Verdeel het deeg in zes gelijke delen.
• Laat een koekenpan goed heet worden, zonder boter of olie erin.
• Neem een deegballetje en rol deze zo dun mogelijk uit. Gebruik voldoende bloem (aan beide kanten) om te voorkomen dat de tortilla van je deegroller of het aanrechtblad moet pulken.
• Leg de tortilla in de koekenpan en bak 'm één tot anderhalve minuut per kant.

TIPS EN TRICKS

• Bak de tortilla absoluut niet te lang want dan wordt ie krokant en kun je 'm niet meer oprollen.
• Accepteer dat de eerste exemplaren mislukken. Je moet het echt even onder de knie krijgen.
• Maak dus niet precies voldoende deeg, maar neem wat extra voor je oefentortilla's :)
• Zorg voor een pak back-up tortilla's (ja, die van € 1,49) voor het geval zelf maken toch echt niet je ding is.