Bloemtortilla’s

Wat heb je nodig

375 gram bloem
250 ml water (warm)
80 ml olie
1 theelepel zout
bloem om op het werkblad te strooien

Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem en het zout in de zeef.
Roer de bloem en het zout door de zeef.

Maak een kuiltje in het midden.
Schenk de olie in het kuiltje.
Schenk het water er ook bij.

Meng het met een spatel tot een zacht deeg..
Leg het deeg op het werkblad (zonder bloem).
Kneed het deeg totdat het glad en elastisch is.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Doe het deeg terug in de beslagkom en dek het af.
Laat het 1 uur rusten op een warme plaats.
Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.
Rol er balletjes van.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol elke bal uit tot een cirkel van 20 cm doorsnede.
Leg ze op elkaar en dek ze af met plastic folie.

Zet een koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Leg een tortilla in de koekenpan en bak elke kant 1 minuut.
Als het gaat rijzen, de tortilla zachtjes naar benden duwen.
Bak de rest van de tortilla’s op dezelfde manier.