



Vetetortillas

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner: **8-10 st**



Detta recept ger fluffiga och mjuka tortillas. Du kommer aldrig mer vilja köpa bröd till din tacos!



INGREDIENSER

Tortillas

5 dl vetemjöl
1.5 dl mjölk
1 tsk salt
2 tsk rapsolja
1.5 tsk bakpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda de torra ingredienserna.

2

Värm mjölk och rapsolja.

3

Häll mjölken sakta över de torra ingredienserna och arbeta några minuter till en halvkletig deg, späd ev med mer mjölk. Låt sedan vila 20 minuter under en fuktig handduk.

4

Forma degen till en avlång rulle och dela den sedan i 8 jämnstora bitar bitar. Kavla sedan ut degen tills den är ca 3 mm tjock.

5

Värm en stekpanna på medelvärme, pensla lätt med rapsolja och stek sedan dina tortillas ungefär 1-2 minuter på varje sida. Förvara sedan bröden under en kökshandduk fram tills att du ska servera. Ska du använda dom senare så kan du låta dom svalna och frysa in.