BAKA

Glutenfria Tortillabröd

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **45 min** Portioner: **2-4**

45

Glutenfria tortillabröd till tacos, men som även funkar som tunnbröd till korven, enchiladas att fylla med kyckling, köttfärs eller kanske gårdagens rester.

INGREDIENSER

2 dl rismjöl glutonius
1,5 dl majsmjöl
0,5 dl majsmjöl till utbak
3 msk husk
0,5 tsk salt
1 tsk bakpulver
4 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda alla torra ingredienser väl.
2. Häll i vattnet och blanda till en jämn deg. Den ska lossna från kanterna, pudra annars i lite mer mjöl. Låt vila i ca 15-20 minuter.
3. Dela upp i 6-8 delar och rulla till bollar. Kavla dem så tunna som möjligt.
4. Stek i torr panna på medelvärme, 2-3 minuter på varje sida.Lägg över på en tallrik med en bakduk över.
5. Bröden går bra att frysa in. Tips! Lägg t.ex. smörpapper eller folie mellan bröden när du fryser in dem, så blir det lättare att ta ut styckvis.