



## **Tortillas mit Sauerteig:**

Für 8 Tortillas mit ca. 20 cm Ø

Teig

- 250g Dinkelmehl T630, alternativ Weizenmehl T550
- 130g Wasser, warm
- 100g Sauerteig, gerne auch alt aus dem Kühlschrank
- 50g weiche Butter
- 8g Salz

### Anleitung:

Dinkelmehl, Salz, Wasser und altes Anstellgut in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder mit den Händen auf niedrigster Stufe drei Minuten verkneten. Butter dazugeben und für weitere drei bis fünf Minuten auskneten. Den Teig in eine Frischhaltebox mit Deckel geben (Deckel lose auflegen) und bei warmer Umgebungstemperatur (ich: Ofen auf 25°C vorgeheizt) vier bis fünf Stunden ruhen lassen. Dabei die ersten zwei Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten (insgesamt vier Mal dehnen und falten).

Nach der Ruhezeit den Teig auf die Arbeitsfläche geben, acht gleichgroße Teiglinge abstechen und diese vorsichtig rundwirken. Die Teiglinge auf stark bemehlter Oberfläche auf ca. 20 cm Ø ausrollen und nacheinander in einer ungefetteten, sehr heißen (!) Pfanne auf beiden Seiten kurz ausbacken (lieber die Pfanne anfangs etwas zu heiß einstellen und dann womöglich etwas runterdrehen). Nachdem man die Tortillas das erste Mal in der Pfanne wendet, sofort mit Wasser oder flüssiger Butter bestreichen, damit sie schön weich bleiben. Die Tortillas auf einem Teller stapeln und mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken.