

Torta di farro, Dinkelkuchen aus der Toskana

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Mexiko

Vegatarisch

165 g Weizenmehl

110 g Maismehl

250 ml lauwarmes Wasser

In einer großen Schüssel gesiebtetes Mehl und Maismehl vermischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, nach und nach das Wasser hineingeben. Zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig auf ein leicht bemehltes Brett legen und nochmals 3 min kneten, bis er weich ist.

Teig portionsweise ausrollen, bis papierdünne Fladen entstehen. Beiseite stellen, evtl. in Folie einwickeln, um ein Austrocknen zu verhindern.

Eine Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, eine Tortilla in die Pfanne legen. Wenn die Ränder anfangen, sich zu wellen umdrehen und auf der anderen Seite backen.