

## Tortilla



### Benodigheden

- 1 Kg gram (spelt)bloem
- halve theelepel zout
- 400 ml warm water
- 3 scheuten olijfolie

### Bereiding

1. Meng het zout door de bloem
2. Voeg olie en water toe en kneed minimaal 5 minuten tot een soepel deeg. Mocht het deeg te kruimelig zijn voeg dan nog wat water toe
3. Dek af met een vochtige theedoek en laat 30-60 minuten rusten
4. Verdeel de deegbal in stukjes zo groot als een golfbal
5. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit in een cirkel
6. Bak in een droge koekenpan, op middelhoog vuur, 1 tot 1,5 minuut per kant. Niet te lang, want dan worden de tortilla's te droog en kun je ze niet meer oprollen