



BAKA

Glutenfria Tortillabröd

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



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.