

WRAPS (TARWETORTILLA'S)



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN (8 WRAPS)

- 400 gram bloem - 2 theelepels zout - 2 theelepels olijfolie plus 1 scheutje - 150 ml lauw water

1. Doe de bloem, het zout en de olijfolie in de rvs-kom, voeg de helft van het lauwe water toe en schakel het DEEG/TAART-programma in. Voeg de rest van het water toe via de opening in de deksel en schakel opnieuw het DEEG/TAART-programma in. Voeg zo nodig een beetje meer water of meer bloem toe.

2. Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad en verdeel het in acht bolletjes van gelijke grootte. Druk de bolletjes een beetje plat met de hand, dek ze af met een schone doek en laat ze 30 minuten rusten.

3. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Rol elk bolletje zo dun mogelijk uit met de deegroller. Bak de wraps per kant 1 minuut en leg ze op een vochtige doek zodat ze buigzaam blijven.

4.



Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016