

# Dinkel-Wraps

Zutaten (4 Personen):

- 600 g Dinkelmehl
- 4 TL Salz
- 8 EL Olivenöl und Öl zum Ausbraten
- 300 ml warmes Wasser

Anleitung:

1. Dinkelmehl, Salz, Öl und Wasser mit dem Handrührgerät verrühren (bitte Kneithaken benutzen).
2. Das Wasser dabei löffelweise hinzugeben.
3. Danach den Teig ca. 20 Minuten rasten lassen.
4. Nach dem Rasten den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Fladen ausrollen.
5. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten.

Tipp: Damit der Fladen formbar ist, sollte man die Blasen (falls sich welche bilden) platt drücken und den fertigen Wrap aus der Pfanne direkt in ein feuchtes Tuch einwickeln. Anschließend sofort verspeisen oder im Backofen warm halten, wobei die Wraps auch kalt recht gut schmecken.

