

# Fajitas selber herstellen

ergibt ca. 10 – 12 Stück à Ø 20cm

Harina de maiz ist erhältlich bei EL Maiz (Zürich), Mi Adelita (Au), teilweise bei Globus  
Achtung: kein normales Maismehl verwenden!

**Teig**

380 g	Harina de maiz	(weisses mexikanisches Maismehl)
1/2 TL	Salz	würzen
3-3,5 dl	Wasser	
1 dl	Öl	zugeben, von Hand mischen alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, der nicht mehr kleben soll (falls notwendig, noch etwas Wasser beifügen) Teig mind. 1 Std. zugedeckt ruhen lassen

**Formen** Teig in ca. 90 g Stücke teilen + flache Bällchen formen (ergibt ca. 10 – 12 Stücke)

mit Backtrennpapier: 1 Bällchen auf Backtrennpapier legen, 2. Backtrennpapier auflegen und das Bällchen vorsichtig mit einem Wallholz zu einer Rondelle auswallen. Dabei das Backtrennpapier immer wieder lösen, wenden .....  
Teig möglichst dünn auswallen (Ø mehr als 20cm), Rand kann etwas einreissen.  
Mit einem Pfannendeckel (Ø 20cm) schöne Rondelle ausstechen.  
Achtung: der Teig ist eher „spröde“, bricht gerne.  
20cm Rondellen nicht stapeln (können aneinander kleben), sondern sofort „backen“.

ohne Backtrennpapier: 1 Bällchen in die Hand nehmen, dabei das Bällchen leicht flachdrücken.  
Mit einem Wallholz vorsichtig zu einer Rondelle auswallen (möglichst nur wenig bis gar kein Mehl auf die Arbeitsfläche geben= wird sonst zu trocken).  
Zum Wenden mit einem Tortenspachtel die Rondelle von der Arbeitsfläche lösen. Teig möglichst dünn auswallen (Ø mehr als 20cm), Rand kann etwas einreissen.  
Mit einem Pfannendeckel (Ø 20cm) schöne Rondelle ausstechen.  
Achtung: der Teig ist eher „spröde“, bricht gerne.  
20cm Rondellen nicht stapeln (können aneinander kleben), sondern sofort „backen“.

**Backen/Braten** Bratpfanne erhitzen (ohne Öl!)  
Teigrondelle vorsichtig in Pfanne legen und jede Seite 1-2 Minuten anbraten (dürfen leicht hellbraune Spuren zeigen).  
Fertige Teigfladen in ein (feuchtes) Tuch einschlagen und warmhalten.  
Evtl. vor dem Essen noch einmal kurz in der Mikrowelle erwärmen.

En Guete