

Potatis tortilla bröd



(4 stycken)

3st stora mjöliga potatisar, tex Carolus

1dl kokvatten

2 1/2 -3dl mjöl (vetemjöl, kornmjöl el glutenfritt enligt egen smak)

1dl potatismjöl

1/2 tsk salt

2msk olivolja

Koka de skalade potatisarna mjuka och mosa sedan med 1 dl kokvatten. Låt svalna till rumstemperatur. Blanda i övriga ingredienser och låt vila i kylskåp en timme. Kavla ut till tunna rundlar och stek i torr stekpanna ca 2min per sida. Använder du något glutenfritt mjöl kan det vara lättast att trycka ut degen direkt i kall stekpanna pga. degens dåliga egenskaper för utkavling. Bröden är godast varma.

Detta bröd kan du använda på samma sätt som de butiksköpta tortillabröden. Gör din egen favorit tortilla-fyllning till och njut!