## **WRAPS**

★★★★ 4.9 bei 56 Bewertungen







# Zubereitung

- Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verkneten und in einer verschlossenen Schüssel ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig in 8 gleich große Teile aufteilen und dünn und rund ausrollen. In einer heißen Pfanne mit wenig Ölkurz backen.
- Wichtig: Damit die fertigen Wraps weich bleiben und nicht austrocknen, unbedingt zwischen leicht angefeuchtete Geschirrtücher legen oder gut mit Wasser besprühen.
- Für den Belag die Wraps je nach Wunsch belegen, z. B. mit Frischkäse bestreichen und Salat, Schinken und klein geschnittenes Gemüse darauf verteilen hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Zum Schluss kann die Fülle noch mit Käse verfeinert werden. Nach dem Befüllen den Wrap einrollen.



## Zutaten 8 stück

#### **TEIG**

370 g Weizenmehl 700 170 g lauwarmes Wasser 60 g Öl 5 g Backpulver 5 g Salz

### **ZUM BACKEN**

etwas Öl

### **FÜLLUNG**

Frischkäse Schinkenscheiben Käsescheiben od. Mozzarella Vogerlsalat Paprikastücke Tomatenscheiben