

# WRAPS

★★★★★ 4.9 bei 59 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 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 Öl kurz backen.
- 2 Wichtig: Damit die fertigen Wraps weich bleiben und nicht austrocknen, unbedingt zwischen leicht angefeuchtete Geschirrtücher legen oder gut mit Wasser besprühen.
- 3 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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
- Vogelersalat
- Paprikastücke
- Tomatenscheiben